Climadiff®
N°1 DES CAVES A VIN

Cave polyvalente

NOTICE D'UTILISATION



Modèle polyvalent

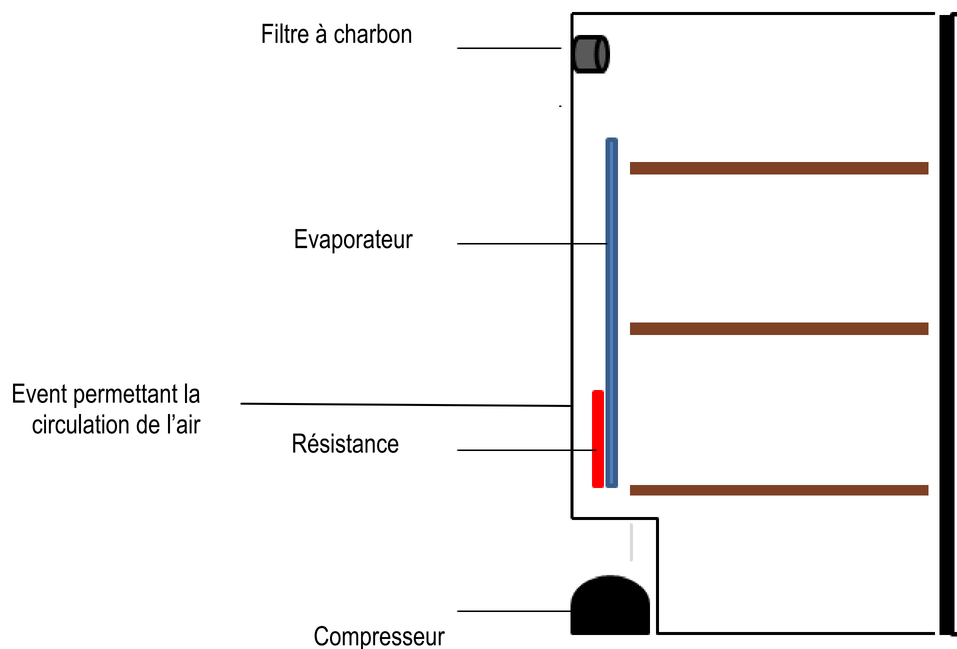
Avant toute utilisation, merci de lire et appliquer les règles de sécurité et d'utilisation du présent manuel.

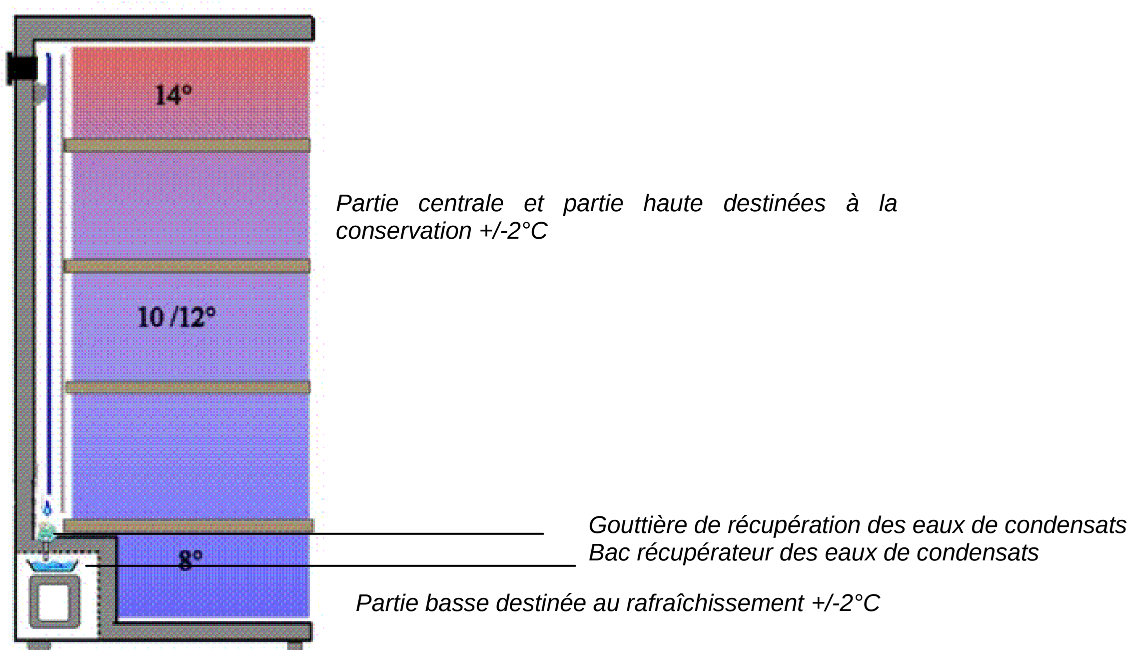
Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance au groupe **CLIMADIFF** en acquérant cet appareil et espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

Cet appareil vous permet de conserver vos bouteilles et de les mettre à température de service grâce à son ou ses compartiment(s) multi températures.

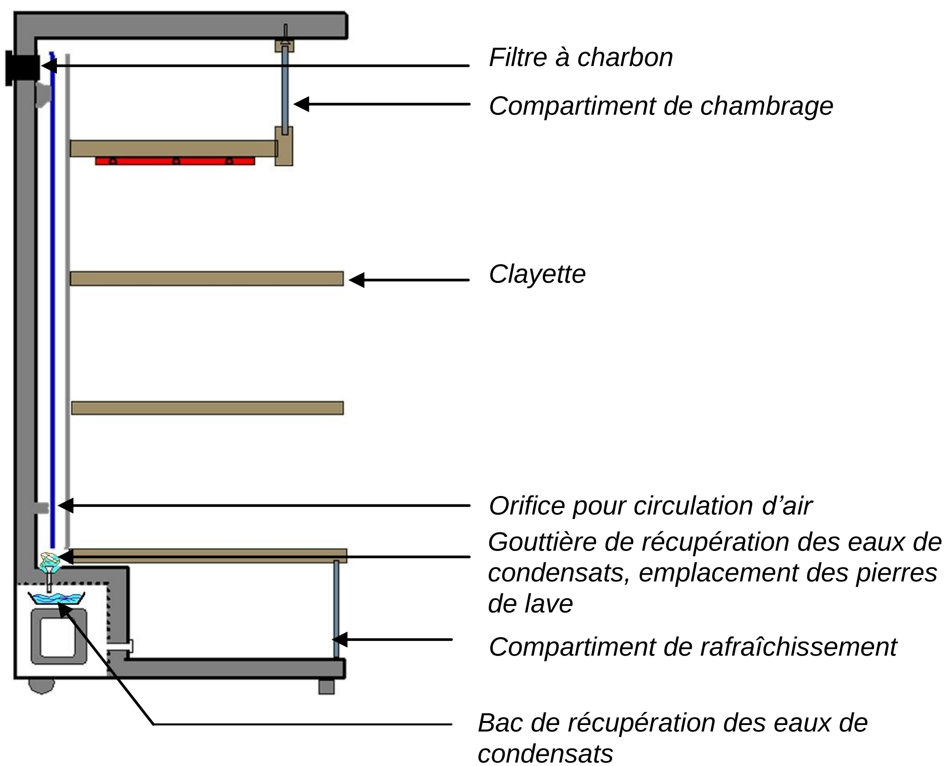
1° DESCRIPTION DE L'APPAREIL

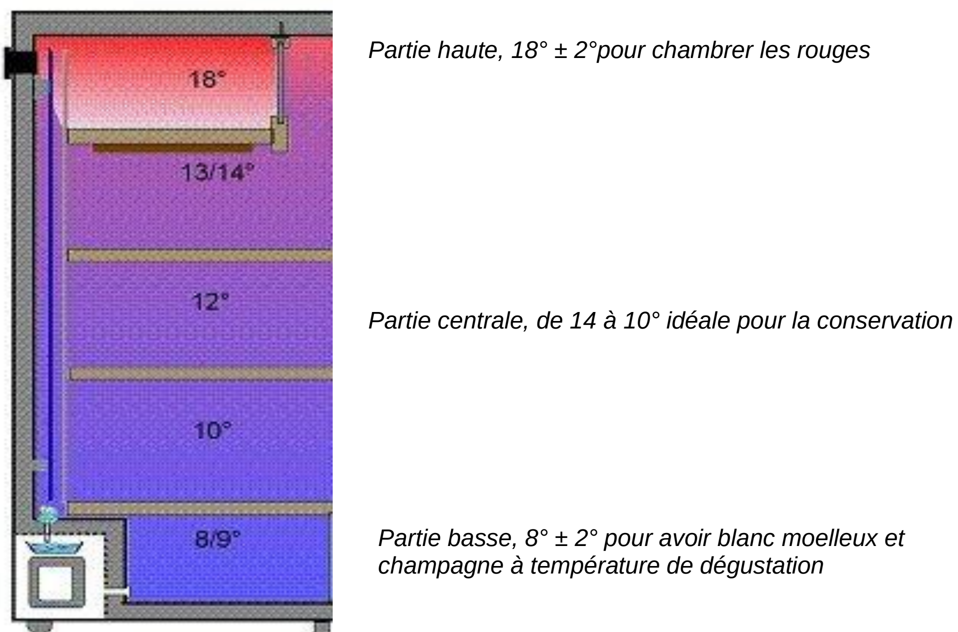
Cave à vin mono compartiment :





Cave à vin multi compartiments :





2° CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ci-dessous l'exemple d'une plaque signalétique :

Climadiff

CLP204ZN		FKS500W	
Product no. 3742272	Serial no. 00000000	2011	SN
230V~ / 50Hz	0,3 A	10A	
W	W	18 W / W	
R600a 0,035 Kg	W	max. 2,7 MPa	
CO_2		min. 1 Mpa	
			RoHS

La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) comporte toutes les informations spécifiques à votre armoire à vin.

Nous vous conseillons de noter son numéro de série sur ce livret avant son installation, pour vous y référer si nécessaire ultérieurement (intervention technique, demande d'assistance…)

En effet, une fois l'armoire installée et chargée, son accès y est plus compliqué.

ATTENTION : Aucune assistance ne pourra vous être donnée sans ces informations.

3° CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Lisez attentivement les indications portées dans ce manuel avant la mise en service de votre cave. Conservez-le soigneusement pour vous y référer ultérieurement en cas de besoin.

D'une manière générale, la maintenance de votre appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique et à la mise en température de vin ou autres boissons si vous le désirez. En aucun cas il n'est destiné à conserver de la nourriture.

Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre appareil qui doit être raccordé à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.

Cette unité doit être correctement branchée sur une prise de terre pour votre sécurité. Ne coupez, ni ne retirez en aucun cas le fil de terre du cordon fourni.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.

Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Afin d'éviter tout danger, ne remplacez pas vous même le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Adressez vous à votre revendeur, à un centre agréé ou un réparateur professionnel.

Cet appareil doit être positionné de manière à ce que la prise d'alimentation soit accessible. Ne déplacez pas l'appareil une fois plein, vous risquez de déformer irrémédiablement le corps de l'appareil. Les parties électriques ne doivent pas être directement accessibles.

- Tenez éloigné les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (*bouteille cassée ou autres)* sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.

Conservez l'appareil éloigné de toute source de chaleur et non exposé directement aux rayons du soleil.

Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou être en contact avec des parties coupantes ou chaudes.

Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la prise mais saisissez la fiche et tirez dessus.

Assurez-vous que l'endroit ou est posée votre appareil peut supporter le poids de celle-ci une fois chargée (1 bouteille de 75cl est environ égale à 1.3kg).
Votre cave doit être placée sur une surface plane. Si vous devez la placer sur un tapis ou de la moquette, insérez un support dessous.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Des appareils abandonnés sont toujours dangereux.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle.)

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits inflammables.

Ne stockez ou ne vaporisez aucun gaz ou liquide inflammable à proximité de l'appareil.

Avant de jeter votre cave à vin dans un endroit prévu de recyclage, enlevez la porte, laissez les clayettes en place de manière à ce qu'il soit difficile aux enfants de rentrer à l'intérieur.

En cas de non respect des consignes de branchement ou d'utilisation, la responsabilité de Climadiff ne saurait être mise en cause quant aux avaries en résultant.



R600a

Instructions de sécurité



Attention: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.



Attention: N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil.



Attention : Ne pas stocker de substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammables dans cet appareil.



Attention : Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.



Attention : Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a), elles ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple, descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.



Attention: Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme aux exigences des Directives Européennes suivantes :

2006/95/CE relative à la sécurité électrique
2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique



4° INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre Cave à Vin

- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur.
- Avant de connecter la cave à la prise électrique, laissez-la en position debout pendant 24 heures. Ceci réduit la possibilité de disfonctionnement du circuit frigorifique dû au transport.
- Nettoyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède.

Utilisation de votre cave à vin :

Votre cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température ambiante se situe dans une plage comprise entre + 16 et + 32° Celsius. En revanche, si la cave est équipée du système hiver, la plage est étendue entre 0°et 32°C.

Installation de votre cave à vin

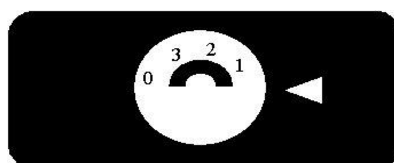
- Cette cave est conçue pour être installée en "pose libre"
- Placez la cave dans un endroit assez résistant pour supporter le poids en charge pleine.
- Pour obtenir le meilleur de votre appareil, avec la plus faible consommation d'énergie, ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière…), ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne le mettez pas non plus dans un local trop froid.
- Branchez la cave à une prise unique, laissez un espace de 10 cm entre l'arrière de la cave et le mur. Veillez à la caler parfaitement et à ajuster l'horizontalité de votre cave à vin tout en surélevant très légèrement les deux pieds à l'avant. (L'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibrations et assurera la parfaite herméticité de la porte.

Réglage du thermostat

Attention ! toutes les températures indiquées dans cette notice sont des températures relevées dans le vin, dans la bouteille.
Conseil : plongez un thermomètre immergeable dans une bouteille en verre transparent remplie d'eau et placez-la au centre de la cave. Attendez au moins 24 heures afin de vérifier la température. Réglez ensuite le thermostat en fonction de la valeur obtenue et de celle que vous souhaitez obtenir.

Position 3 :
Température plus froide dans la cave

Position 0 :
Arrêt du thermostat



Position 1 :
Température plus élevée dans la cave

Le thermostat situé dans votre cave n'agit que sur la production de l'air froid. Si votre cave est équipée du système hiver et est destinée à un local non chauffé, le circuit chaud étant préréglé en usine, vous n'avez donc pas à vous en occuper

La position 2 du thermostat (pour une température de la pièce de 25°C) correspond en général à une température moyenne d'environ +12°C +/-2°C dans le liquide d'une bouteille située en partie centrale de l'armoire

5° EQUIPEMENTS

Le système d'aération : Filtre à charbon

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence !
Votre cave à vins Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon
Il s'agit d'une rondelle en plastique noir de 5cm de diamètre située en haut à gauche à l'arrière de la cave. Il est à remplacer annuellement et est en vente sur notre site www.climadiff.com rubrique accessoires.
Pour le retirer, poussez-le de l'extérieur vers l'intérieur en hésitant pas à taper un peu pour le désolidariser de l'isolant. Vous finirez de le retirer en passant votre main derrière le cache évaporateur.
Le trou apparent à l'arrière en partie basse est normal, il permet une dépression assurant la circulation interne de l'air.







Sens du retrait | Vue de l'arrière de la cave | Vue de l'intérieur

Le système anti-vibrations :

Le vin n'aime pas être dérangé. Il craint particulièrement les vibrations.
C'est pourquoi le compresseur à cycle lent de votre cave à vin est monté sur des amortisseurs spéciaux appelés Silent-blocks.
De même la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse polyuréthane qui a la particularité d'absorber aussi les vibrations.
Suivant les modèles les clayettes sont en bois massif et absorbent mieux les vibrations que le métal.
Sur certains modèles les supports de clayettes sont équipés en plus de coussinets en caoutchouc.
Vos bouteilles connaissent une paix royale !

Le système d'humidification : Pierre de lave

L'hygrométrie fluctue autour de 55% (±10), c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse et son élasticité qui le rendent hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.

Les pierres de lave servent à réguler l'hygrométrie à l'intérieur de la cave. Elles sont à humidifier et à positionner dans la goulotte de récupération des eaux de condensat, située au dessus du compresseur et sous l'évaporateur. Il faut veiller à ne pas obstruer le trou d'évacuation des eaux situé au centre de la goulotte.
Afin de mieux orienter les eaux de ruissellement vers la goulotte, il est recommandé de surélever légèrement les pieds avant de la cave tout en la maintenant à niveau horizontalement.



Le système hiver (optionnel selon les modèles) :

Le kit hiver est un système hors gel qui permet à la cave de fonctionner dans un environnement ou la température est comprise entre 0 et 32°C. Une sonde située à l'extérieur de l'appareil déclenche une résistance électrique de faible puissance lorsque la température ambiante de la pièce avoisine les 10°C +/-2°C pour les cave mono compartiment et 8°C +/-2°C pour les caves multi compartiments. Cette résistance est de faible puissance pour éviter une remontée brutale de la température du vin et ainsi éviter les chocs thermiques préjudiciables pour la préservation du vin. Le kit est destiné à réchauffer la T° interne de la cave avant même qu'un échange thermique ne se soient fait avec les bouteilles.
ATTENTION ! Le fonctionnement du kit hiver efface momentanément l'étagement de température dans l'armoire à vin.

IMPORTANT : si la température ambiante du local où est placée votre cave à vin est de l'ordre de 12° C (±2°), aucune production d'air froid ni d'air chaud ne sera constatée. L'appareil est alors totalement silencieux et ceci est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une panne !

Le système anti-UV :

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à portes pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Les modèles à porte verre font l'objet d'un traitement anti-UV permettant ainsi la filtration des rayons ultra-violets néfastes ; vos vins sont donc protégés.

Dégivrage :

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac.

Serrure

Pour les caves est équipées de serrures, les clefs se trouvent dans le sachet où se trouve la notice. Pour ouvrir vous devez tourner la clef en sens antihoraire.

Eclairage

Certains modèles possèdent une porte équipée d'un hublot miroir sans tain. Un détecteur de mouvements à infrarouge permet d'éclairer le contenu de l'armoire à vin grâce à des LEDS. L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes environ.

Inversion de porte (selon les modèles)

Nos armoires à vin sont livrées avec un sens d'ouverture de porte de gauche à droite. Pour inverser le sens d'ouverture :

- Enlever le cache charnière supérieur
- Dévisser la plaque de fixation
- Enlever la porte
- Inverser la poignée
- Dévisser le pivot inférieur et le revisser à l'angle opposé
- Replacer la porte
- Revisser la plaque de fixation supérieure sur l'angle opposé
- Replacer le cache charnière
- Reboucher les trous avec les caches.

IMPORTANT : UN REGLAGE DE PIEDS, DE PORTE OU UNE INVERSION DE PORTE N'ENTRE PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE ET VOUS SERA FACTURE PAR VOTRE REVENDEUR.

Clayettes

A chaque cave son type de clayette.
Sachez, qu'il n'existe pas de schéma de rangement idéal. Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. À vous de composer le rangement de votre cave en fonction de votre collection.

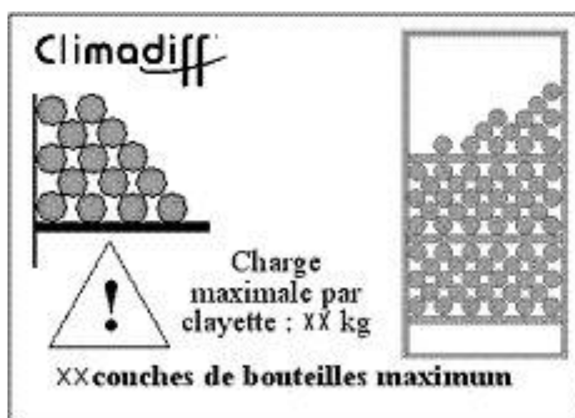
Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ou visitez notre site Internet www.climadiff.com

Un conseil : Pour éviter d'endommager le joint de la porte, assurez-vous que la porte soit bien ouverte avant de tirer les clayettes pour mettre ou enlever les bouteilles.



Respect des charges maximales :

Veillez à respecter les charges maximales, vous les trouverez dans la cave sur une étiquette (similaire à celle ci-dessous.)



La sécurité renforcée :

Cette gamme d'appareils étant destinée au stockage d'objets de valeur, nous avons pris soin de sélectionner des composants de qualité et de concevoir des techniques de fabrication propres à assurer une sécurité optimale de fonctionnement.

6° CHARGEMENT

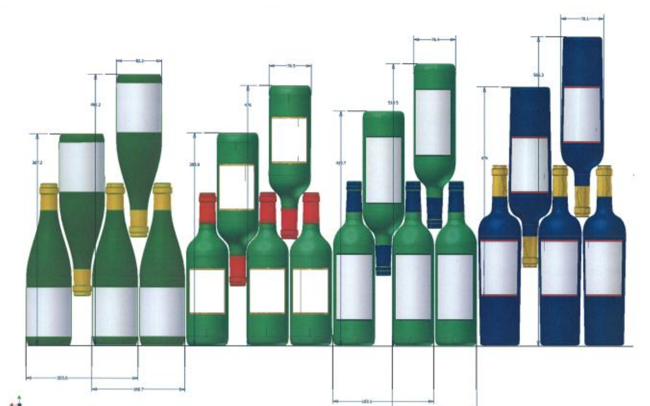
Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil.
Elles correspondent a des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise tradition en 75 cl ».

Comment garnir et tenir votre cave à vin :

Votre cave à vin est livrée avec une ou plusieurs clayettes, en métal ou en bois.

Commencez par charger la partie basse de votre cave. Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles. Respectez impérativement la charge limite par clayette (vous référer à la charge inscrite à l'intérieur de votre cave). Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons).
Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et la forme des vos bouteilles.
Dans la réalité, on pourrait ranger, à l'extrême, plus de bouteilles en empilage monotype et sans clayettes mais une «cave variée » se constitue d'une grande variété de bouteilles et l'aspect « pratique » de la gestion quotidienne d'une cave limite son chargement. Vous en chargerez donc probablement un peu moins que le maxima annoncé.

Types de bouteilles :



Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de dimensions différentes.

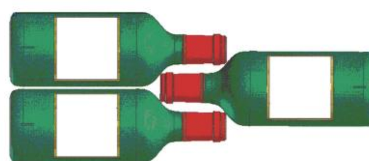
Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes.

Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètre et méthode de croisement.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

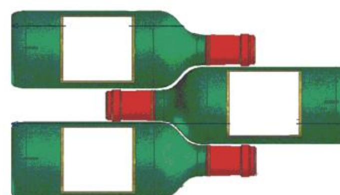
Types de croisement :

Tête bêche col à col :



Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col entre fûts :



7° ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre appareil (opération à faire régulièrement), débranchez l'appareil en retirant la prise de courant ou en débranchant le fusible dont elle dépend.

Nous vous conseillons avant la première utilisation et de façon régulière de nettoyer l'intérieur comme l'extérieur (face avant, latérales et dessus) avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux. Rincez à l'eau pure, laissez sécher totalement avant de rebrancher. N'utilisez ni solvants, ni agents abrasifs.

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.
Lors de la première mise sous tension, des odeurs résiduelles peuvent subsister. Dans ce cas, faites fonctionner l'appareil à vide pendant quelques heures, en demandant la température la plus froide. Le froid annihilera ces odeurs possibles.

8° STOCKAGE DE VOTRE CAVE A VINS

Si vous êtes amené à ne pas utiliser votre appareil pendant de courtes périodes, laissez le panneau de commande à ses réglages habituels.

Pendant un arrêt prolongé **:**

- Enlevez les bouteilles contenues dans l'appareil
- Débranchez l'appareil de la prise de courant
- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil
- Laissez la porte ouverte pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissures.

9° QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT?

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période. Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures de votre armoire à vins. Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte. Pour des coupures de courant de très longue durée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

- Si l'appareil est débranché, éteint ou s'il y a une coupure de courant vous devez attendre de 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. Si vous essayez de le redémarrer avant ce délai, le compresseur se mettra en fonction seulement au bout de 3/5 minutes (si la température le nécessite).
- Au premier démarrage et suite à un arrêt prolongé de la cave, au moment du redémarrage il est possible que les températures choisies et celles affichées ne correspondent pas. Ceci est normal ! Il sera alors nécessaire d'attendre quelques heures avant que celles-ci retrouvent leur stabilité.

10° SI VOUS DEVEZ DEPLACER VOTRE CAVE A VINS

Débranchez votre cave avant toute opération.
Enlevez toutes les bouteilles présentes dans la cuve et fixez les éléments mobiles.
Pour éviter d'endommager les vis de mise à niveau des pieds, vissez-les à fonds dans leur base.
Déplacez l'appareil en position verticale de préférence ou **notez à partir des inscriptions portées sur l'emballage, le sens sur lequel peut être couché l'appareil.**

11° EN CAS DE PANNE

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le Service Après-vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- la prise de courant est toujours en place
- Il n'y a pas de coupure de courant
- Que la panne n'a pas pour origine l'une de celles décrites dans le tableau en fin de ce manuel.

IMPORTANT :

Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé de la marque ou du revendeur. Dans tous les cas, il doit être remplacé par un personnel qualifié pour éviter tout risque de blessure.

SI CES CONTROLES NE DONNENT RIEN, CONTACTEZ ALORS LE SERVICE APRES VENTE DE VOTRE REVENDEUR.

ATTENTION !

Débranchez la prise murale avant toute opération d'entretien ou réparation !

12° PROBLEMES ET SOLUTIONS

Vous pouvez résoudre beaucoup de simples problèmes de votre cave à vin, en évitant de faire appel à votre service après vente. Essayez avec les suggestions ci-dessous !.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES
La cave ne démarre pas.	La prise n'est pas branchée. Si votre cave à vin est dans un local non chauffé, voir paragraphe kit hiver. Le fusible a sauté au niveau de votre installation électrique.
La cave ne refroidit pas assez.	La position du thermostat est sur une demande de froid peu importante : réajustez sa position La température externe est au delà de la température d'application de la cave. La cave est ouverte trop souvent. La porte n'est pas bien fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche.
La cave refroidit trop	La position du thermostat est sur une demande de froid trop importante : réajustez sa position
Le taux d'humidité est trop élevé **Les étiquettes se décollent**	L'hygrométrie est régulée par le principe de la thermodynamique. En période de refroidissement, il y a une formation de givre (l'air froid assèche l'air), le taux d'humidité va chuter à 40%. En période de réchauffement, le givre fond et le taux peut grimper à 70%. En faisant la moyenne des deux valeurs, nous obtenons les 55% de taux d'humidité. Il est impératif de raisonner en valeur moyenne sur plusieurs cycles et non à partir d'un relevé ponctuel. Pour diminuer l'humidité dans la cave, trois alternatives : - Remplacer les filtres à charbon - Assécher les pierres de lave - Baisser légèrement la température à l'intérieur de la cave
Le taux d'humidité est trop bas	L'hygrométrie est régulée par le principe de la thermodynamique. En période de refroidissement, il y a une formation de givre (l'air froid assèche l'air), le taux d'humidité va chuter à 40%. En période de réchauffement, le givre fond et le taux peut grimper à 70%. En faisant la moyenne des deux valeurs, nous obtenons les 55% de taux d'humidité. Il est impératif de raisonner en valeur moyenne sur plusieurs cycles et non à partir d'un relevé ponctuel. Pour augmenter le taux d'humidité dans la cave, deux alternatives : - Disposez un bocal d'eau en partie haute de la cave - Humidifiez les pierres de lave - Augmenter légèrement la température à l'intérieur de la cave
La température de la cave oscille	1. La véritable température à prendre en compte est celle dans la bouteille. Les variations instantanées que vous pouvez relever correspondent aux cycles

	de fonctionnement du compresseur. C’est par ce principe de faibles variations répétées dans l’air de votre cave à vin qu’une température moyenne propice à assurer à vos vins les meilleures conditions d’épanouissement est obtenue. 2. Si la température constatée dans votre cave est différente de celle constatée habituellement et ne varie pas durablement (sur plusieurs heures et hors positionnement dans un local non chauffé compris entre 10 et 12°C), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.
Le compresseur de la cave tourne sans arrêt	Si aucune production de froid n’est constatée, appelez votre SAV
Vibrations.	Contrôlez et assurez-vous que la cave soit bien au niveau et que tous les pieds reposent au sol.
La cave semble faire beaucoup de bruit.	1. Le compresseur est bruyant : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (silent-blocks) et s’il n’est pas en contact avec un autre élément. 2. De petits claquements se font entendre : ceux-ci proviennent de la circulation du gaz dans les tubulures et résultent d’un fonctionnement normal de votre cave à vins.
Il y a de mauvaises odeurs dans la cave	1. Nettoyer votre cave et aérez-la quelques jours 2. Procéder au remplacement des filtres à charbon
Les clayettes s’affaissent lors du chargement	Vérifiez que la capacité maximale de charge ne soit pas dépassée et que les clayettes soient correctement positionnées
Il y a de l’eau au fond de la cave	Ce n’est pas préjudiciable à votre vin et c’est un phénomène normal dans les premiers jours d’utilisation. 1. Assurez vous que les 2 pieds avant soient légèrement surélevés 2. Assurez vous que les pierres de lave n’obstrue pas le trou d’évacuation des eaux de condensat 3. Assurez vous que le tuyau d’évacuation des eaux de condensat ne soit pas bouché
La porte ne se ferme pas bien.	La cave n’est pas à niveau Le joint de la porte est sale ou abîmé. Les clayettes ne sont pas bien positionnées. Une partie du contenu empêche la porte de se fermer.

13° QUELQUES INFORMATIONS UTILES

Exemples de températures de service : (à respecter lors de vos dégustations pour éviter de passer à côté de la richesse des arômes de vos vins !)

Les opinions varient, la température ambiante également mais beaucoup s'accordent sur :

Grands vins de Bordeaux – Rouges	*16 – 17°C*
Grands vins de Bourgogne – Rouges	*15 – 16°C*
Grands crûs de vins blancs secs	*14 – 16°C*
Rouges légers, fruités, jeunes	*11 – 12°C*
Rosés de Provence, vins de primeur	*10 – 12°C*
Blancs secs et vins de pays rouges	*10 – 12°C*
Vins de pays blancs	*8 – 10°C*
Champagnes	*7 – 8°C*
Vins liquoreux	*6°C*

Tableau d'épanouissement en années:

APPELATION	*Blanc Rosé*	*Rouge*
Alsace	*1 - 4*	
Alsace Grands Crûs	*8 - 12*	
Beaujolais (crus)		*1 - 4*
Beaujolais primeur		*1 - 2*
Bergerac	*2 - 3*	*3 - 4*
Bordeaux	*2 - 3*	*3 - 4*
Bourgogne	*5*	*7*
Cahors		*5 - 10*
Côtes de Provence	*1 - 2*	*2 - 5*
Côte Rôtie, Hermitage	*8*	*8 - 15*
Grands crus de Bourgogne	*8 - 10*	*10 -15*
Grands crus de Bordeaux	*8 -10*	*10 - 15*
Jurançon moelleux, liquoreux	*6 -10*	
Jurançon sec	*2 - 4*	
Languedoc	*1 - 2*	*2 - 4*
Loire	*5 - 10*	*5 - 12*
Loire moelleux liquoreux	*10 - 15*	
Mâcon	*2 - 3*	*1 - 2*
Montbazillac	*6 - 8*	
Savoie	*1 - 2*	*2 - 4*
Vallée du Rhône	*2*	*4 - 8*
Vin jaune	*20*	

Comment gérer votre collection :

Le registre de cave (l'original, une innovation de Climadiff) vous aide pour cela !

REGISTRE DE CAVE ou tableau des crûs classés (suivant modèles et hors portes verre). La contre porte de votre cave est spécialement conçue pour recevoir des notes d'information sur le registre de cave pour inscriptions à la craie des caractéristiques de votre collection ou possède la liste des crus classés.
N'écrivez sur le registre de cave qu'avec une craie.

Afin de limiter la manipulation de vos vins, veillez à positionner au fond les crûs destinés à faire un long séjour dans la cave.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de détergent ou de matières abrasives.

14° ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive DEEE 2002/96/CE.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra être, à la fin de sa vie utile, traité séparément des autres déchets domestiques.

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.
L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté

15° AVERTISSEMENT

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits de la marque CLIMADIFF sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

La société CLIMADIFF ne peut être tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

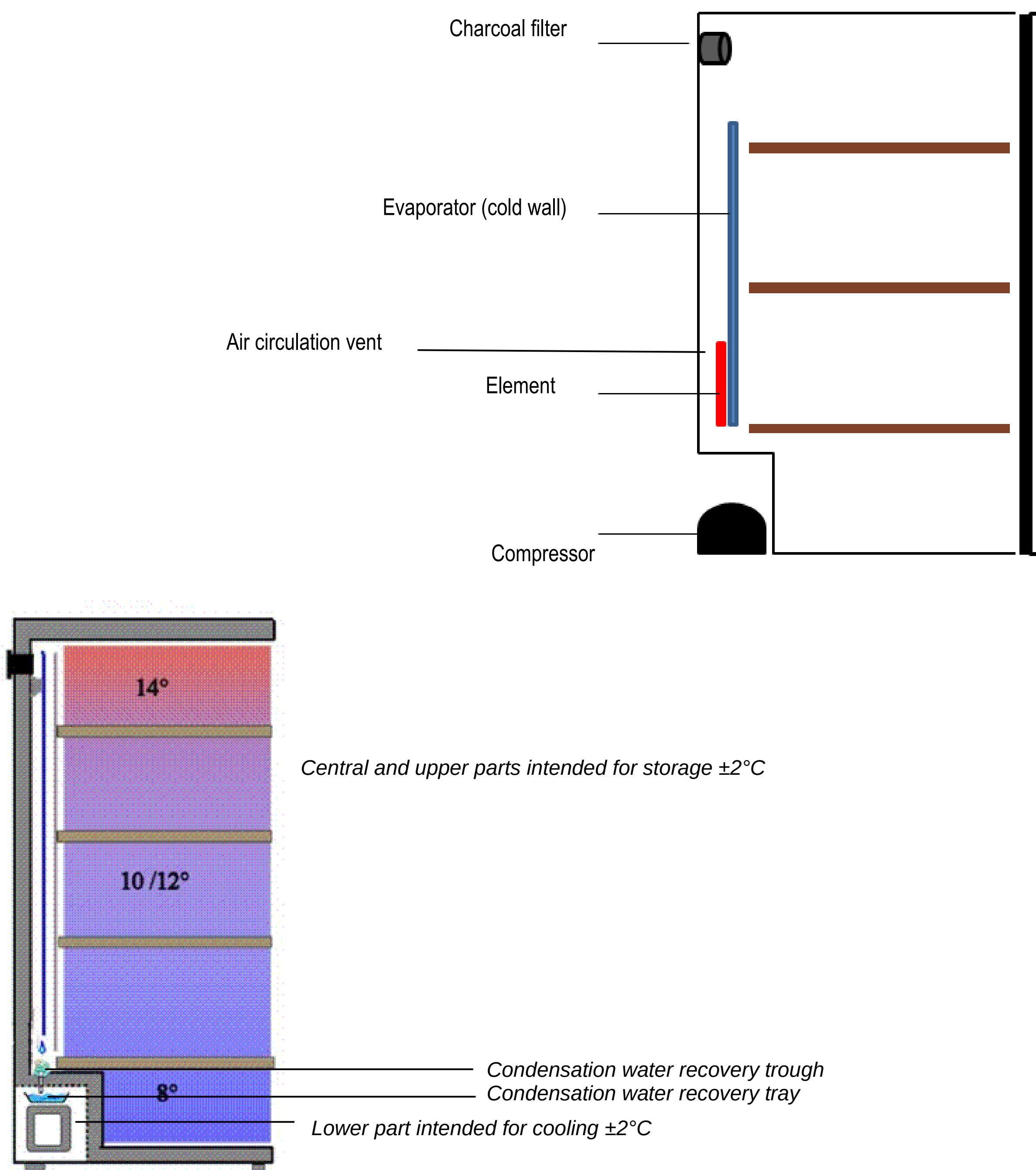
Before use, please read and follow the safety rules and operating instructions in this manual.

Firstly, we would like to thank you for purchasing a **CLIMADIFF** product and hope that this appliance fully lives up to your expectations.

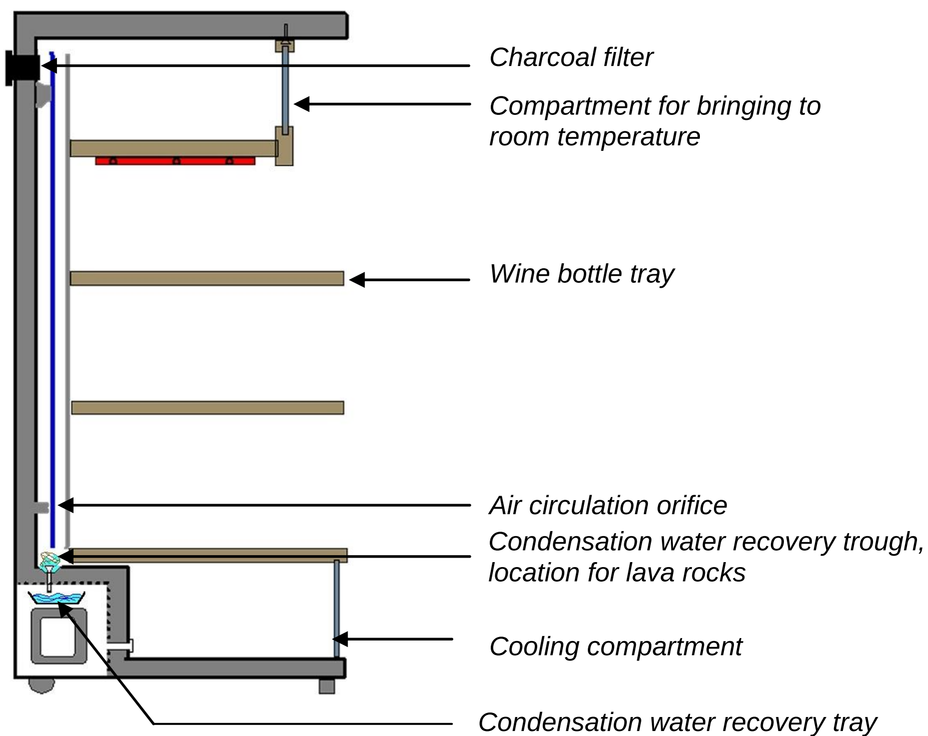
This appliance will enable you to store your bottles and bring them to service temperature, using its multi-temperature compartment(s).

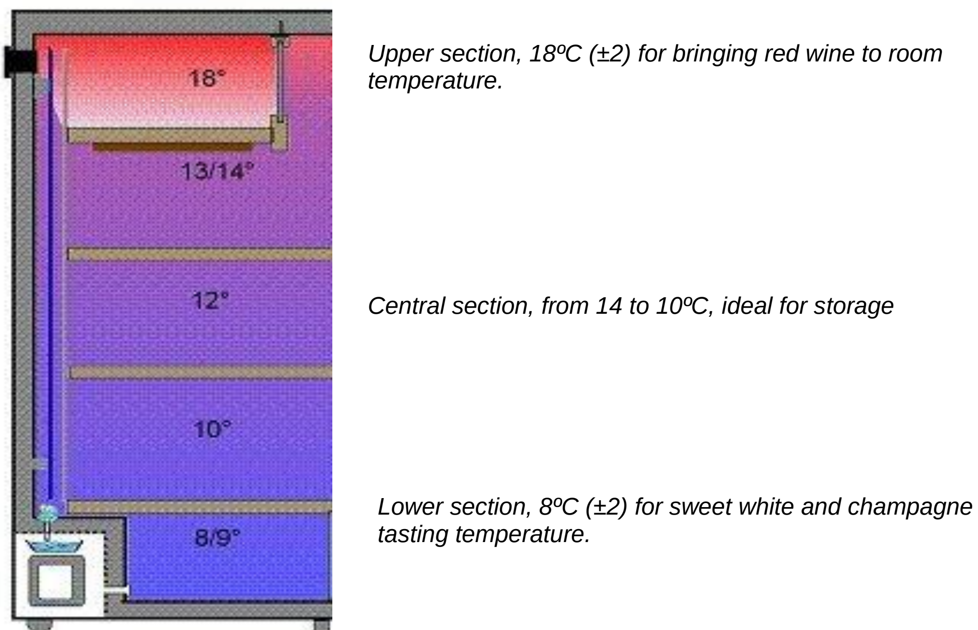
1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Single compartment wine cellar:



Multi-compartment wine cellar:





2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Below is an example of the nameplate:

Climadiff

CLP204ZN		FKS500W	
Product no. 3742272	Serial no. 00000000	2011	SN
230V~ / 50Hz	0,3 A	10A	
W	W	18 W / W	
R600a 0,035 Kg	W	max. 2,7 MPa	
CO2		min. 1 Mpa	
			RoHS

The name plate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes all the information specific to your wine cellar.

We recommend that you make a note of its serial number in this booklet prior to installation, so that you can refer to it later (technical work, request for assistance, etc.)

Once it is installed and loaded, access to it is not so easy.

CAUTION: No assistance can be provided without this information.

3. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use your wine cellar for the first time, please read this user manual carefully. Store it carefully so that you can refer to it in future, if necessary.

Generally speaking, your appliance must be maintained by a qualified professional.

This appliance is intended exclusively for domestic use and controlling the temperature of wine, or other drinks, if you so choose. Under no circumstances is it intended for the storage of food.

Make sure that your electrical installation's voltage corresponds to that on the appliance's nameplate; the appliance must be connected to an approved, earthed system. Incorrect repairs or connections can cause safety hazards. Have your electrical installation checked by a professional, if you are in any doubt.

This unit must be correctly connected to an earthed socket for your protection. Do not cut off or remove the earth wire on the mains cable supplied.

For safety reasons, do not use an electrical extension cable.

If your appliance is damaged (e.g. a major impact) or suffers harm (power surge due to lightning, flood, fire), it may be dangerous to use. Disconnect the mains plug and have the appliance checked by an approved professional repairer.

To prevent any danger, do not replace a damaged mains cable yourself. Contact your retailer, an approved service centre or professional repairer.

This appliance must be positioned such that the mains socket is accessible. Do not move the appliance once it is full: you might distort its body beyond repair. The electrical parts must not be directly accessible.

- Keep children away from the appliance.
- Do not use this appliance outdoors.

In the event that liquid is accidentally spilled (broken bottle, etc.) on electrical components (motor, etc.), disconnect the mains plug immediately.

To prevent any risk of fire, electrocution or injury, do not immerse the mains cable, plug or the appliance itself in water or any other liquid. Do not handle the appliance with wet hands.

Keep the appliance away from any source of heat and out of direct sunlight.

Do not allow the mains cable to hang from a table or be in contact with sharp edges or hot surfaces.

Do not pull on the mains cable - take hold of the plug to disconnect the appliance.

Ensure that the area where your appliance is positioned can support its weight when loaded (a 75 cl bottle weighs approximately 1.3 kg).
Your cellar must be placed on a flat surface. If you have to position it on a rug or carpet, place a support underneath.

This appliance is not intended for use by people (particularly children) with diminished physical, sensory or mental capacities, or by people lacking experience or knowledge of such appliances, unless they are supervised by or have received instruction regarding use of the appliance from a person who is responsible for their safety.

Do not allow children to play with the appliance. Abandoned appliances are always dangerous.

Disconnect the device before performing any servicing or cleaning operation (disconnect the mains plug or trip the corresponding circuit breaker, depending on the model).

Never clean the appliance with inflammable products.

Do not store or spray any gas or inflammable liquid close to the appliance.

Prior to disposing of your wine cellar at a specific recycling site, remove the door but leave the shelves in place in such a way as to make it difficult for children to climb inside.

Climadiff disclaims any liability for damage resulting from failure to comply with connection or use instructions.



R600a

Safety regulation



Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.



Warning: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure clear of obstruction.



Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.



Warning: Do not damage the refrigerant circuit.



Refrigerating units operating on Isobutane (R600a) may not be placed in an area with sources of ignition (e.g. unsealed electrical contacts) or where the refrigerant could gather in the event of a leak. The type of refrigerant is indicated on the cabinet's type plate.



Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

The appliance meets the requirements of the following European Directives:

2006/95/EC on electrical safety
2004/108/EC on electromagnetic compatibility



4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using your wine cellar

- Remove the inner and outer packaging.
- Before connecting the cellar to the electrical socket, leave it in position for 24 hours. This will reduce the possibility of malfunction of the refrigeration circuit due to transport.
- Clean the inside using a soft cloth and lukewarm water.

Using your wine cellar:

Your wine cellar must be positioned in a room with an ambient temperature between 16 and 32°C. Alternatively, if the cellar is fitted with the winter system, the range is extended to 0 to 32°C

Installing your wine cellar

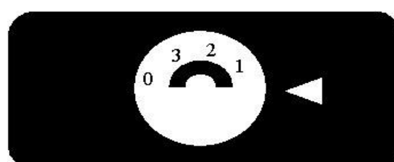
- This wine cellar is designed for free-standing installation.
- Position it in a place with sufficient strength to support its weight when loaded.
- To get the best from your appliance with the lowest energy consumption, do not place the appliance close to a heat source (heater, cooker, etc.), do not expose it to direct sunlight, and do not place it in a room which is too cold.
- Connect the cellar to a single socket, leaving a 10 cm gap between the back of the cellar and the wall. Ensure that your wine cellar is perfectly horizontal, then slightly raise the two front feet. (Use of a spirit level is recommended). This will prevent any movement due to instability, causing noise and vibration, and will ensure that the door seals perfectly.

Adjusting the thermostat

Important note: All temperatures shown in this manual are temperatures read in the wine, inside the bottle.
Tip: immerse a suitable thermometer in a clear glass bottle filled with water and place it in the middle of the cellar. Wait at least 24 hours before checking the temperature. Then adjust the thermostat in the light of the temperature read and that required.

Position 3:
Colder temperature in the cellar

Position 0:
Thermostat off



Position 1:
Warmer temperature in the cellar

The thermostat in your wine cellar only controls the production of cold air. If your wine cellar is equipped with the winter system and is intended for use in an unheated area, the heating circuit is factory preset and you do not need to adjust it.

Thermostat Position 2 (recommended, for a room temperature of 25ºC) usually means an average temperature of around 12ºC (±2) in the middle of the liquid in a bottle placed in the middle of the cabinet.

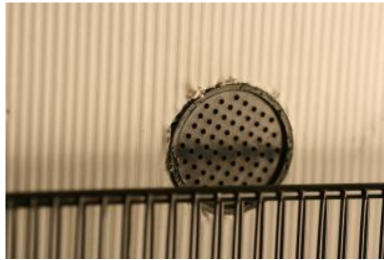
5. EQUIPMENT

The ventilation system: Charcoal filter

PURE AIR continually changed and filtered.
Your Climadiff wine cellar is equipped with a continuous fresh air system, filtered by a charcoal filter.
This is a 5 cm diameter black plastic washer in the top left of the cellar at the back. It should be replaced annually and can be bought from the accessories section of our web site at www.climadiff.com
To remove it, push it inwards and do not be afraid to tap it a little to break its seal with the insulation. Finish removing it by putting your hand behind the evaporator cover.
The hole visible in the rear lower section is normal and provides negative pressure, to ensure internal air circulation.



Direction for removal



View from the back of the cellar



View from inside

The anti-vibration system:

Wine does not like to be disturbed. It especially dislikes vibration.
This is why your wine cellar's slow-cycle compressor is mounted on special shock absorbers called "silent blocks".
Likewise, the inner container is insulated from the body by a thick layer of polyurethane foam which also has the particular feature of absorbing vibration.
Depending on the model, the wine bottle shelves are made of solid wood and absorb vibration better than metal.
On some models, the shelf supports are also equipped with rubber pads.
Your bottles are enjoying perfect peace!

The humidification system: Lava rock

Humidity fluctuates around 55% (±10); this is the average relative humidity range recommended to keep the corks in your bottles sufficiently moist to maintain the flexibility and elasticity required to seal them hermetically against liquids, while allowing your wines to breathe.

The lava rocks serve to regulate the humidity within the cellar. They should be dampened and placed in the condensation water recovery trough, above the compressor and below the evaporator. Care should be taken not to obstruct the water evacuation hole at the centre of the trough.
To better direct the running water to the trough, it is recommended that you slightly raise the cellar's front feet while keeping it horizontally level.



The winter system (optional on some models):

The winter kit is a frost protection system which enables the cellar to operate in an environment where the temperature is between 0 and 32°C. A sensor located outside the appliance triggers a low power electrical element when the ambient temperature in the room falls to around 10°C +/-2°C in case of single compartment wine cellars and 8°C +/-2°C in case of multi compartment wine cellars. This is a low power element to avoid sudden rises in the temperature of the wine and so avoid thermal shocks that are damaging to the preservation of the wine. The kit is intended to raise the cellar's internal temperature even before there is a thermal exchange with the bottles.

CAUTION! Operation of the winter kit temporarily overrides the thermal layering in the wine cabinet.

IMPORTANT: If the temperature in the room where your wine cellar is located is about 12ºC (±2), no production of warm or cold air will be observed. The appliance is then completely silent and this is quite normal. It should not be considered as a malfunction.

The anti-UV system:

Light accelerates the aging of wine. In our solid door cellars, your wines are naturally protected, on condition, of course, that the door is not opened too often. Models with a glass door are UV treated, thus filtering out damaging ultraviolet rays: your wines are therefore protected.

Defrosting:

Your appliance is equipped with an automatic defrost cycle. When a cooling cycle finishes, the appliance's refrigerated surfaces are defrosted automatically. The defrost water is channelled into a condensates evaporation tray which is located in the back of the appliance near the compressor. The heat produced by the compressor then evaporates the condensates collected in the tray.

Lock

For cellars fitted with a lock, the keys can be found in the bag along with the manual. To open the cellar, turn the key anti clockwise.

Lighting

Some models have a door fitted with an unsilvered mirror window. An infrared movement detector lights the contents of the cabinet using LEDs. The light goes off after approximately 30 seconds.

Reversing the door (depending on model)

Our wine cabinets are delivered with the door opening from left to right. To reverse the opening direction:

- Remove the top hinge cover
- Unscrew the mounting plate
- Remove the door
- Reverse the handle
- Unscrew the lower pivot and reattach in the opposite corner
- Replace the door
- Reattach the upper mounting plate on the opposite corner
- Replace the hinge cover
- Place the cover caps over the holes.

IMPORTANT: ADJUSTING THE FEET OR DOOR OR REVERSING THE DOOR IS NOT COVERED BY THE WARRANTY AND WILL BE CHARGED FOR BY YOUR RETAILER.

Shelves

Each cellar has its own type of bottle shelf.
Note that there is no ideal storage arrangement. A collection of bottles of wine is rich when it is varied. It is up to you to arrange the storage capacity of your wine cellar according to your collection.

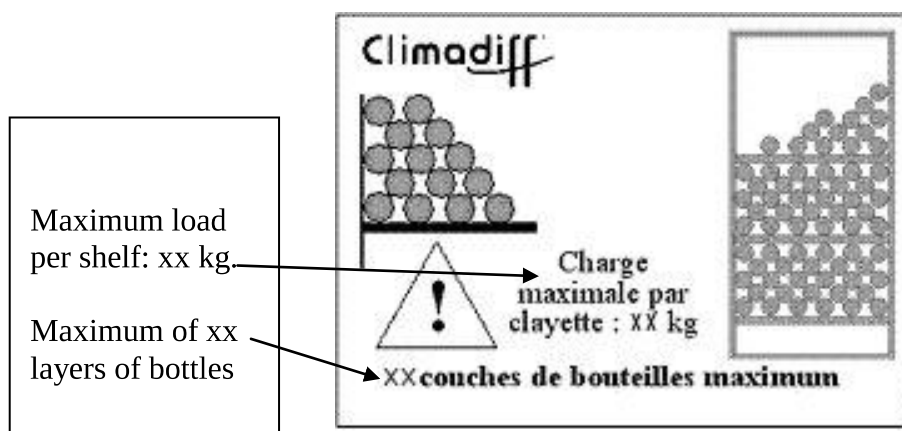
Additional shelves may be ordered as a chargeable option from your retailer or after-sales service, or from our web site www.climadiff.com

Tip: To prevent damage to the door seal, ensure that the door is fully open before pulling out the shelves to add or remove bottles.



Maximum loading:

Do not exceed maximum loads, which you will find in the cellar on a label (similar to the one shown below).



Enhanced safety:

Since this range of appliances is intended for storing items of value, we have been careful to select quality components and to design suitable manufacturing techniques to ensure optimum safety in operation.

6. LOADING

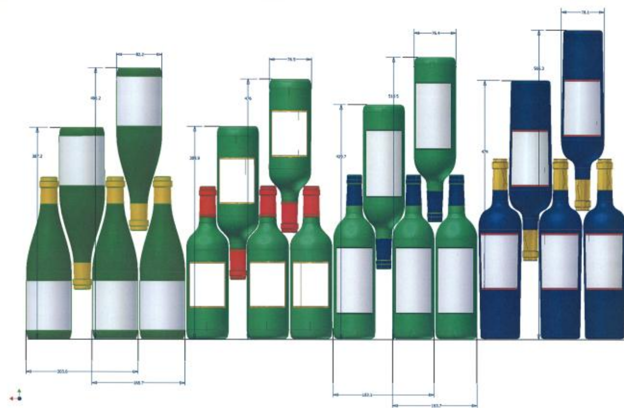
The maximum recommended bottle loading quantities are guidelines and are not contractually binding; they provide a quick estimate of the size of the appliance (similar to the litre capacities of refrigerators).
They relate to tests conducted with a standard bottle: the "75 cl traditional Bordeaux" bottle.

How to fill and maintain your wine cellar:

Your wine cellar is delivered with one or more wine bottle trays made of metal or wood.

Start by loading the lower part of your wine cellar. Then simply stack the bottles with their bases facing backward in the back row and conversely for the front row. The bottle shelves should be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles. It is very important not to exceed the load limit for each shelf (refer to the load written inside your cellar). Do not exceed the designated maximum capacity (warning: do not obstruct the charcoal filter).
The shelves should be arranged according to the size of your wine cellar and the shape of your wine bottles.
In reality and in extreme cases, you could store more bottles by stacking the same type of bottle without using shelves, but a "varied cellar" comprises a wide variety of bottles and the "practical" aspect of everyday cellar management limits its capacity. You will therefore probably load to a little less capacity than the nominal maximum capacity.

Types of bottle:



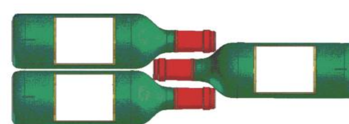
We see here 4 kinds of 75 cl wine bottles: Burgundy and Bordeaux wine bottles of different dimensions.

There are many others of all shapes and sizes.

You will note the storage differences depending on bottle heights, diameters and alternating position method.

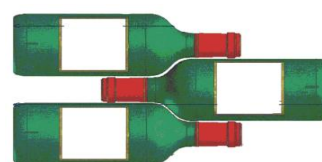
For example, if a wine cellar is loaded only with Burgundy wine bottles, there will be approximately 30% fewer bottles than the initial quantity calculated for Bordeaux bottles.

Types of staggered storage:



Top-to-bottom neck-to-neck:

Note the difference in depth.



Top-to-bottom neck between bottle bodies:

7. MAINTENANCE

Before cleaning your appliance (something that should be done regularly), disconnect it by removing the plug or by pulling the fuse on the circuit.

Before using your appliance for the first time and regularly thereafter, we recommend that you clean the inside and outside (front, sides and top) with warm water mixed with a gentle cleaning product. Rinse with clean water and allow to dry before reconnecting. Do not use solvents or abrasives.

Wash the plastic coating on the steel shelves with a mild detergent solution and then dry with a soft cloth. Wooden shelves require no particular maintenance.
When the appliance is switched on for the first time, there may be a residual odour. In that case, run the appliance empty for a few hours at the coldest possible temperature. The cold will kill any odours.

8. STORING YOUR WINE CELLAR

If you will not be using your appliance for short periods, leave the control panel with its usual settings.

During an extended shutdown:

- Remove all bottles from the appliance
- Unplug the appliance
- Thoroughly clean the inside and outside of the appliance
- Leave the door open to prevent condensation, unpleasant odours and mould.

9. WHAT TO DO IN THE EVENT OF A POWER CUT

Most power cuts are resolved within a short time. A power cut of 1 or 2 hours will not affect the temperature in your cabinet. To protect your wines during a power cut, avoid opening the door as much as possible. During very long power cuts, take the necessary measures to protect your wine.

- If the appliance is disconnected or if there is a power cut, you must wait three to five minutes before re-starting. If you try to re-start before this time, the compressor will only re-start after 3 to 5 minutes (if the temperature requires).
- **When switching on for the first time or following a prolonged shutdown, it is possible that when re-starting, the temperatures selected and those displayed are not the same. This is normal. It will take a few hours before they stabilise.**

10. IF YOU NEED TO MOVE YOUR WINE CELLAR

First, disconnect your cellar.
Remove all the bottles from the cellar and secure moving parts.
To avoid damaging the levelling screws on the feet, screw them tightly into the base.
Move the appliance in an upright position (preferably) or take note of the direction in which the appliance may be laid down by looking at its packaging.

11. IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Despite the care we take during production, a breakdown can never be totally ruled out. Before contacting your retailer's after-sales department, please check that:

- the appliance is properly plugged in;
- there is not a power cut in progress;
- the breakdown is not one of those described in the table at the end of this manual.

IMPORTANT:

If the power cable supplied is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service centre approved by the brand or the retailer. In all events, it must be replaced by qualified personnel in order to avoid any risk of injury.

IF THESE CHECKS REVEAL NOTHING, THEN CONTACT YOUR RETAILER'S AFTER-SALES DEPARTMENT.

CAUTION!

Unplug the appliance before carrying out any maintenance or repair work.

12. PROBLEMS AND SOLUTIONS

You can solve many simple problems with your wine cellar yourself, thus avoiding having to contact your after-sales department. Try the following suggestions.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
The cellar will not start	The cellar is not plugged in. If your wine cellar is in an unheated room, refer to the section "Winter Kit". The fuse in your electrical installation has blown.
The cellar does not cool sufficiently	The thermostat position is set to provide insufficient cooling: adjust it. The external temperature is beyond the cellar's operating temperature. The cellar is opened too often. The door is not properly closed. The door seal is not sealing correctly.
The cellar is too cold	The thermostat is set to provide excessive cooling: adjust it.
The humidity level is too high **Bottle labels are coming unstuck**	Humidity is regulated by the principle of thermodynamics. During a cooling period, a frost forms (cold air dries the air), humidity will fall to 40%. During a heating period, the frost melts and humidity may reach 70%. Taking an average of these two values, we obtain an average humidity of 55%. It is essential to calculate an average value over several cycles and not from a single reading. There are three alternatives for reducing the cellar's humidity: - Replace the charcoal filters - Dry the lava rocks - Decrease the temperature slightly inside the cellar.
The humidity level is too low	Humidity is regulated by the principle of thermodynamics. During a cooling period, a frost forms (cold air dries the air), humidity will fall to 40%. During a heating period, the frost melts and humidity may reach 70%. Taking an average of these two values, we obtain an average humidity of 55%. It is essential to calculate an average value over several cycles and not from a single reading. To increase the humidity in the cellar, there are two alternatives: - Place a jar of water in the upper part of the cellar. - Dampen the lava rocks. - Raise the temperature slightly inside the cellar.
The temperature in the cellar is not consistent	3. The actual temperature to take into account is the temperature in the bottle. The temporary variations which you observe correspond to the compressor's operating cycles. It is through this principle of a series of small variations in the air inside your wine cellar that a suitable average temperature is obtained, ensuring the best conditions for maturing your wine.

	4. If the temperature noted in your wine cellar is different from that usually seen and it does not change continuously (over several hours and except when located in a non-heated room with a temperature of between 10 and 12°C), please contact your retailer's after-sales service.
The cellar's compressor runs continuously	If no cold is being produced, call your retailer's after-sales service.
Vibration	Check to ensure that the cellar is indeed level and that all the feet are resting on the ground.
The cellar makes a lot of noise	3. The compressor is noisy: check that it is fixed to the rubber shock absorbers (silent blocks) and whether it is in contact with another element. 4. Small rattling sounds are heard: they result from the circulation of gas in the pipes and are part of the normal operation of your wine cellar.
There are unpleasant smells in the cellar	3. Clean the cellar and ventilate it for several days 4. Replace the charcoal filters,
The bottle shelves sag when loaded	Check that you are not exceeding the load capacity and that the shelves are correctly positioned.
There is water in the bottom of the cellar	This is not detrimental to your wine and is a normal phenomenon during the first few days of use. 4. Ensure that the two front feet are slightly raised. 5. Ensure that the lava rocks do not obstruct the condensation water evacuation hole. 6. Ensure that the condensation water evacuation pipe is not blocked.
The door does not close correctly	The cellar is not level. The door seal is dirty or damaged. The shelves are not positioned correctly. A part of the contents is preventing the door from closing.

13. SOME USEFUL INFORMATION

Examples of serving temperatures: (to be followed when tasting, to avoid missing out on the rich aromas of your wines!)

Opinions vary, and the ambient temperature too, but many people agree on the following:

Prestigious Bordeaux wines – Reds	*16 – 17°C*
Prestigious Burgundy wines – Reds	*15 – 16°C*
Prestigious dry white vintages	*14 – 16°C*
Light, young, fruity reds	*11 – 12°C*
Provence rosés, primeur wines	*10 – 12°C*
Dry whites and vin de pays reds	*10 – 12°C*
Vin de pays whites	*8 – 10°C*
Champagnes	*7 – 8°C*
Sweet wines	*6°C*

Maturity table in years:

APPELLATION	White - Rosé	Red
Alsace	1 - 4	
Alsace Grands Crus	8 - 12	
Beaujolais (crus)		1 - 4
Beaujolais primeur		1 - 2
Bergerac	2 - 3	3 - 4
Bordeaux	2 - 3	3 - 4
Burgundy	5	7
Cahors		5 - 10
Cotes de Provence	1 - 2	2 - 5
Cote Rotie, Hermitage	8	8 - 15
Burgundy grand crus	8 - 10	10 -15
Bordeaux grand crus	8 -10	10 - 15
Jurancon mellow, liquoreux	6 -10	
Jurancon dry	2 - 4	
Languedoc	1 - 2	2 - 4
Loire	5 - 10	5 - 12
Loire mellow, liquoreux	10 - 15	
Mâcon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoie	1 - 2	2 - 4
Rhone Valley	2	4 - 8
Yellow wine	20	

How to manage your collection:

The wine cellar register (the original, a Climadiff innovation) will help you with this.

THE WINE CELLAR REGISTER or prestigious "grand cru" wine table (depending on model and excluding those with glass doors). The inside of the wine cellar's door is specifically designed so that you can write on the wine cellar register in chalk information about the characteristics of your collection or make a list of your prestigious "grand crus".
Use only chalk to write on the wine cellar register.

To limit the handling of your wines, position those crus likely to spend a long time in the cellar at the bottom.

To erase information, use a slightly moistened cloth or sponge. Never use detergent or abrasive materials.

14. ENVIRONMENT



This product complies with EU WEEE Directive 2002/96/EC.

The crossed-out waste bin symbol on this appliance means that, at the end of its life, it should be recycled separately from other domestic waste.

It should therefore be disposed of at a selective collection centre for electrical and or electronic appliances or, if you are buying an equivalent product, by the retailer of the new product.
The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Selective and appropriate collection for the recycling of no longer used appliances and their disposal and destruction in an environmentally friendly manner, helps to prevent potential negative effects on the environment and health, and encourages the recycling of materials used to make the product.

For more detailed information about available collection systems, contact your local waste collection organisation or the retail outlet where you bought the appliance.

15. NOTICE

As we continuously improve our products, we reserve the right to modify technical characteristics without notice.

Warranties for CLIMADIFF brand products are offered exclusively by selected retailers. No part of these instructions may be considered as a supplementary guarantee.

CLIMADIFF cannot be held liable for errors or technical or editorial omissions in this document.

Non-binding document.

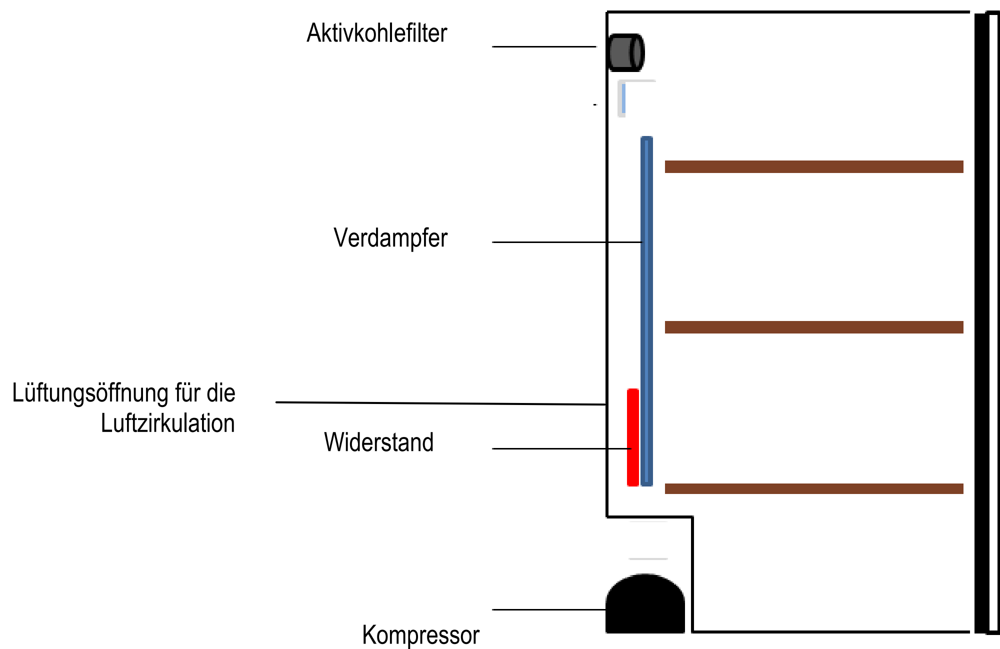
Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die darin angegebenen Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen.

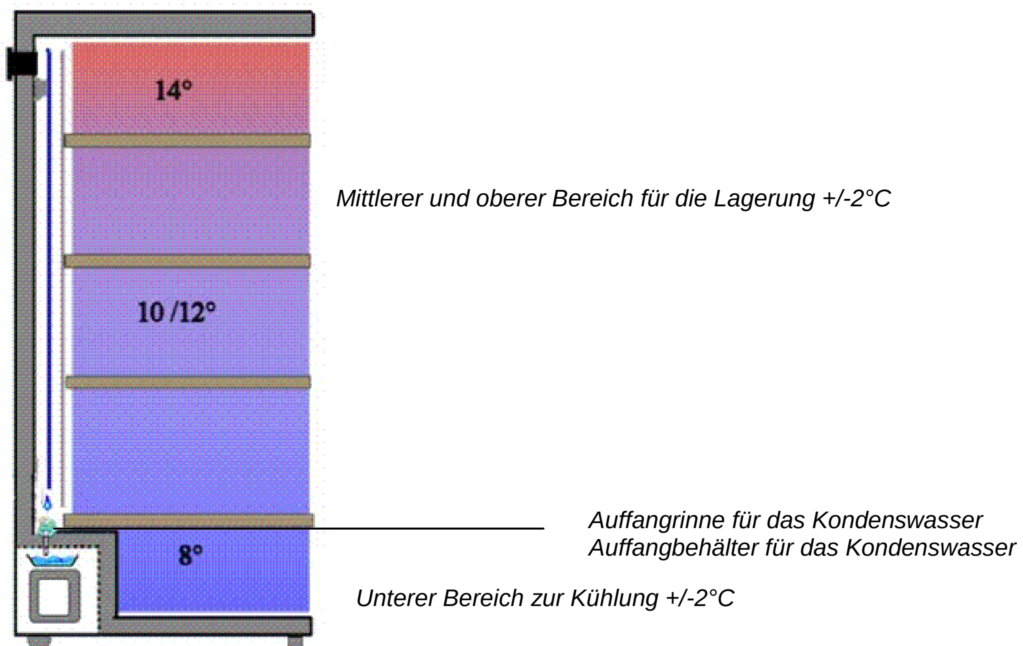
Zunächst danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie der **CLIMADIFF** Gruppe mit dem Erwerb dieses Gerätes entgegen gebracht haben und hoffen, dass es Ihren Erwartungen voll gerecht wird.

Dank des (der) Multitemperaturfaches (-fächer) haben Sie in diesem Gerät die Wahl, Ihre Flaschen zu lagern oder sie auf Servicetemperatur zu bringen.

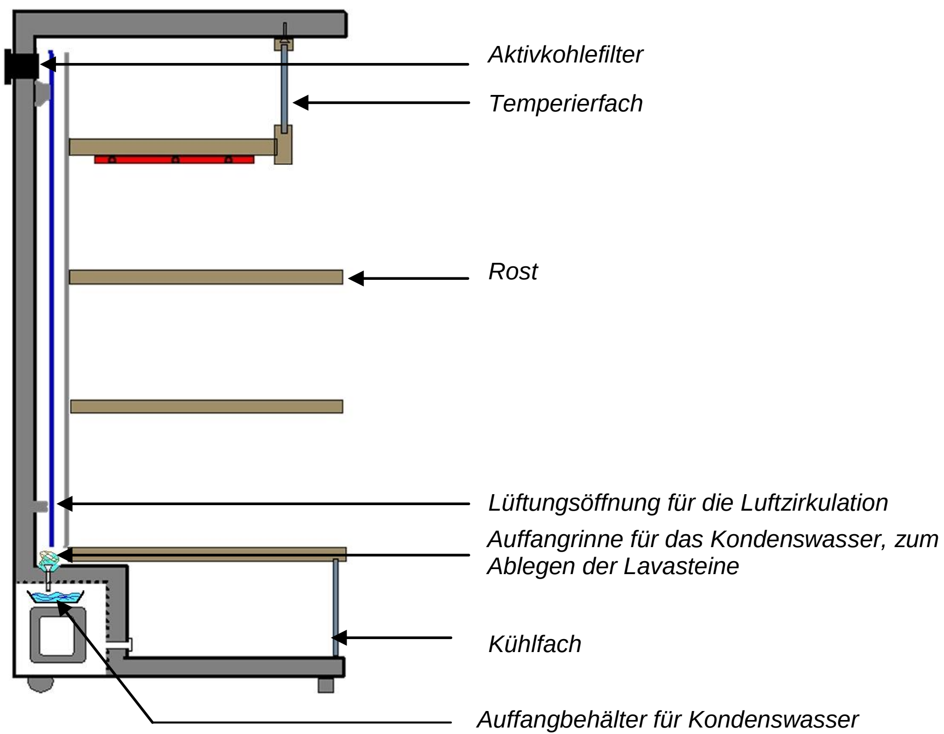
1° GERÄTEBESCHREIBUNG

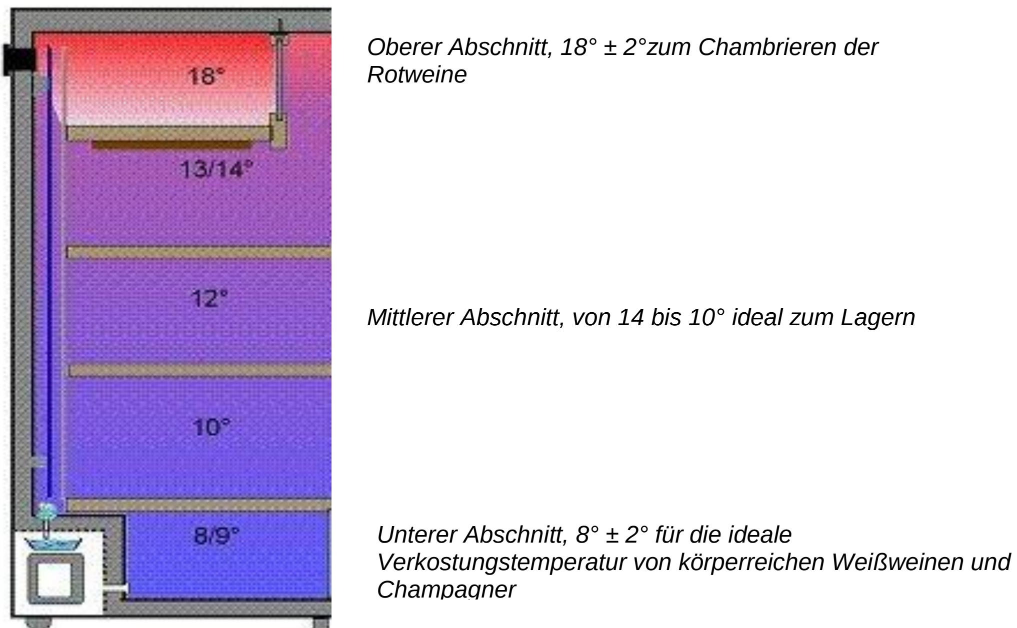
Einzelfach-Weinschrank:





Multifach-Weinschrank:





2° TECHNISCHE DATEN

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:

Climadiff

CLP204ZN		FKS500W		
Product no. 3742272	Serial no. 00000000		2011	SN
230V~ / 50Hz	0,3 A		10A	
W	W		18 W / W	
R600a 0,035 Kg		W	max. 2,7 MPa	
CO_2			min. 1 Mpa	
				RoHS

Das Typenschild befindet sich im Geräteinneren bzw. an der Geräterückseite (modellabhängig). Es enthält alle gerätespezifischen Angaben über Ihren Weinschrank.

Wir raten Ihnen, die Seriennummer vor der Installation in der Bedienungsanleitung zu notieren, um sie später bei Bedarf griffbereit zu haben (Reparatur, Kundendienstanfrage…)

Denn ist der Schrank erst einmal installiert und gefüllt, ist der Zugriff auf die Seriennummer erschwert.

ACHTUNG: Ohne Angabe dieser Informationen können wir Ihnen leider nicht helfen.

3° ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Angaben vor der Inbetriebnahme Ihres Weinschrankes aufmerksam durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um bei Bedarf später darin nachzuschlagen.

Die Instandhaltung des Gerätes muss generell von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch und die Temperierung von Wein oder, falls dies gewünscht wird, anderer Getränke bestimmt. Es ist jedoch keinesfalls zum Aufbewahren von Lebensmitteln vorgesehen.

Vergewissern Sie sich, dass die Regelspannung und Spannung Ihrer Elektroinstallation den Angaben auf dem Typenschild ihres Gerätes entsprechen, das an ein zugelassenes Schutzleitersystem angeschlossen werden muss. Unsachgemäße Reparaturen bzw. Anschlüsse bringen Gefahren mit sich. Lassen Sie Ihre Elektroinstallation im Zweifelsfall vom Elektriker prüfen.

Für Ihre Sicherheit muss das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Den Schutzleiter des gelieferten Netzkabels auf keinen Fall durchschneiden oder entfernen.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen kein Verlängerungskabel.

Sollte das Gerät beschädigt worden sein (starker Stoß) oder sonstigen Schaden genommen haben (Überspannung infolge Blitzschlag, Wasserschaden, Brand), kann es sich als gefährlich erweisen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Elektriker prüfen.

Tauschen Sie zur Vermeidung von Gefahren das Netzkabel nicht selbst aus, falls es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler, ein zugelassenes Kundendienstzentrum oder einen Elektriker.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Netzsteckdose gut erreichbar ist. Das Gerät nicht verstellen, wenn es gefüllt ist, andernfalls kann sich das Gerätegehäuse unwiederbringlich verformen. Die elektrischen Geräteteile dürfen nicht direkt zugänglich sein.

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Beim ungewollten Auslaufen von Flüssigkeit (*zerbrochene Flasche o.ä.)* auf die Elektrobauteile (Motor und sonstige) sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zur Vermeidung der Brand-, Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr das Netzkabel, den Netzstecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen berühren.

Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern und setzen Sie es keiner direkten Sonnenstrahlung aus.

Das Netzkabel nicht von einem Tisch herabhängen lassen und darauf achten, dass es keine scharfen oder heißen Gegenstände berührt.

Zum Ziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen, sondern den Netzstecker festhalten und herausziehen.

Vergewissern Sie sich, dass die Stellfläche für das Gerät das Gewicht des gefüllten Temperierschranks tragen kann (eine 75 cl Flasche wiegt ca. 1,3 kg).
Ihr Weinschrank muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Beim Aufstellen auf einem Teppich bzw. Teppichboden eine Unterlage dazwischen legen.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (insbesondere Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse benutzt zu werden, außer wenn diese beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person zuvor Anweisungen zur Nutzung des Gerätes erhalten haben.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Abgestellte Geräte stellen prinzipiell eine Gefahr dar.

Vor Instandhaltungs- bzw. Reinigungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen (je nach Modell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Leitungsschutzschalter ausschalten).

Das Gerät niemals mit brennbaren Produkten reinigen.

Kein Gas bzw. keine entzündbare Flüssigkeit in der Nähe des Gerätes lagern oder versprühen.

Entfernen Sie vor der Entsorgung des Weinschranks an der vorgesehenen Sammelstelle die Tür und lassen Sie die Roste an ihrem Platz, damit Kinder nur schwer ins Geräteinnere eindringen können.

Bei Nichtbeachtung der Anschluss- bzw. Gebrauchsvorschriften kann Climadiff nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.



R600a

Sicherheitsvorschrift



Achtung: Verwenden Sie keine anderen mechanischen Geräte oder keine sonstigen Hilfsmittel zum Beschleunigen des Abtauvorgangs, als jene, die vom Hersteller empfohlen werden.



Achtung: Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Struktur frei bleiben.



Bewahren Sie keine explosiven Substanzen, wie Spraydosen mit einem entzündlichen Treibgas, in diesem Gerät auf.



Achtung: Achten Sie darauf, den Kältekreislauf nicht zu beschädigen.



Kühleinheiten, die mit Isobutan (R600a) betrieben werden, dürfen nicht in Bereichen mit Zündquellen (z.B. nicht isolierte Stromkontakte) oder dort aufgestellt werden, wo sich im Falle eines Lecks Kühlmittel ansammeln kann. Das verwendete Kühlmittel ist am Typenschild des Schrankes vermerkt.



Achtung: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelablageabteilen des Gerätes, es sei denn, es handelt sich um Geräte, die vom Hersteller empfohlen sind.

Das Gerät entspricht den Anforderungen folgender europäischer Richtlinien:

2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
2004/108/EG Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit



4° INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor Verwendung Ihres Weinschrankes

- Die Außen- und Innenverpackung entfernen.
- Vor dem Anschließen an das Stromnetz sollte das Gerät 24 Stunden lang aufrecht stehen. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Funktionsstörungen im Kühlkreis durch den Transport.
- Das Gerät innen mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränkten Tuch reinigen.

Verwendung Ihres Weinschrankes:

Ihr Weinschrank muss in einem Raum aufgestellt werden, dessen Temperatur innerhalb eines Bereichs zwischen +16° und 32° C liegt. Wenn der Weinschrank hingegen mit dem Wintersystem ausgestattet ist, liegt dieser Bereich zwischen 0° und 32°C.

Installation Ihres Weinschrankes

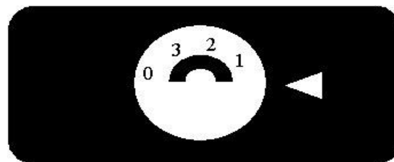
- Dieser Weinschrank ist für eine „freie Aufstellung" ausgelegt
- Stellen Sie den Weinschrank auf einer Fläche auf, die stabil genug ist, um das Gewicht des gefüllten Schranks tragen zu können.
- Zur Erzielung eines optimalen Betriebs mit dem geringsten Stromverbrauch das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizung, Herd, usw.), aber auch nicht in einem zu kühlen Raum aufstellen und keiner direkten Sonnenstrahlung aussetzen.
- Den Weinschrank an eine Einzelsteckdose anschließen, dabei einen Abstand von 10 cm zwischen der Geräterückseite und der Mauer lassen. Justieren Sie Ihren Weinschrank aus und bringen Sie ihn in die waagrechte Stellung, indem Sie die beiden Stellfüße vorne leicht herausdrehen. (am besten mit einer Wasserwaage). Dies verhindert Bewegungen aufgrund mangelnder Stabilität, die Geräusche und Vibrationen erzeugen können, und garantiert, dass die Türe absolut dicht verschlossen wird.

Thermostateinstellung

Achtung! Alle in dieser Anleitung angegebenen Temperaturen sind Temperaturen, die im Wein, in der Flasche gemessen wurden.
Empfehlung: tauchen Sie ein entsprechendes Thermometer in eine durchsichtige Glasflasche voller Wasser und stellen Sie diese in die Mitte des Weinschrankes. Warten Sie zumindest 24 Stunden lang zu und überprüfen Sie die Temperatur. Stellen Sie den Thermostaten anschließend je nach erhaltenem und eigentlich gewünschtem Wert ein.

Stellung 3:
Kühlere Temperatur im Schrank

Stellung 0:
Thermostat Stopp



Stellung 1:
Höhere Temperatur im Schrank

Der Thermostat in Ihrem Schrank arbeitet nur bei der Produktion von Kaltluft. Wenn Ihr Weinschrank mit einem Winterkit ausgestattet ist, und in einem ungeheizten Raum aufgestellt werden soll, wird der Wärmekreis in der Fabrik voreingestellt; Sie brauchen sich also nicht darum zu kümmern

Die Stellung 2 des Thermostats (für eine Raumtemperatur von 25°C) entspricht im Allgemeinen einer Durchschnittstemperatur von etwa +12°C +/-2°C in der Flüssigkeit in einer Flasche, die in der Mitte des Schrankes gelagert wird.

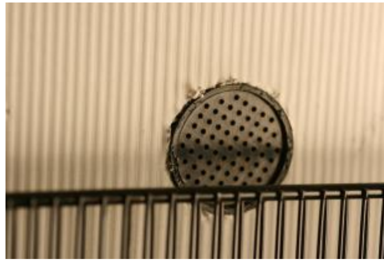
5° AUSSTATTUNG

Lüftungssystem: Aktivkohlefilter

Ständig erneuerte und gefilterte REINE LUFT!
Ihr Climadiff Weinschrank ist mit einem Lufterneuerungssystem ausgestattet, dessen Filterung durch einen Aktivkohlefilter gewährleistet wird.
Es handelt sich dabei um eine schwarze Kunststoffdose mit 5cm im Durchmesser, die links oben an der Rückseite des Schrankes eingesetzt ist. Der Filter ist einmal pro Jahr zu tauschen und kann über unsere Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör bezogen werden.
Schieben Sie den Filter von außen nach innen und zögern Sie nicht, ihn durch leichte Klopfbewegungen von der Isolierung zu lösen. Zum Herausziehen müssen Sie Ihre Hand hinter die Verdampferabdeckung schieben.
Das Loch, das unten an der Rückseite sichtbar ist, ist normal, es sorgt für einen Unterdruck für die interne Luftzirkulation.



Ausbaurichtung



Rückansicht des Weinschranks



Innenansicht

Schwingungsdämpfung:

Wein möchte nicht gestört werden. Ganz besonders fürchtet er Vibrationen.
Deshalb ist der Kompressor Ihres Weinschranks auf speziellen Schwingungsdämpfern („Silent-blocks“) montiert.
Außerdem ist das Innengehäuse durch eine dicke vibrationsabsorbierende Schicht Polyurethanschaum vom Außengehäuse isoliert.
Je nach Modell sind die Roste aus Vollholz, das Vibrationen besser absorbiert als Metall.
In bestimmten Modellen sind die Rosthalter zusätzlich mit Gummilagern ausgestattet.
Ihre Flaschen ruhen in himmlischem Frieden!

Befeuchtungssystem: Lavasteine

Die Luftfeuchtigkeit schwankt um den empfohlenen Mittelwert von 55% (±10), damit der Flaschenkorken feucht genug bleibt, um seine Geschmeidigkeit und Elastizität zu bewahren. Dies macht ihn hermetisch dicht für Flüssigkeiten, aber gestattet dem Wein, zu atmen.

Die Lavasteine dienen zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit im Inneren des Schrankes. Sie sind zu befeuchten und in der Auffangrinne für Kondenswasser abzulegen, die oberhalb des Kondensators und unter dem Verdampfer angeordnet ist. Achten Sie darauf, das Loch zum Abführen des Kondenswassers nicht zu verlegen, das sich in der Mitte der Rinne befindet.
Um die Rieselwässer bestmöglich in Richtung der Rinne zu leiten, wird empfohlen, die vorderen Stellfüße vorne am Weinschrank leicht herauszudrehen, ohne den Schrank dabei aus der Waagrechten zu bringen.



Wintersystem (je nach Modell optional vorhanden):

Der Winterkit ist ein Frostschutzsystem mithilfe dessen der Weinschrank in einer Umgebung mit einer Temperatur zwischen 0° und 32°C betrieben werden kann. Eine außen am gerät angebrachte Sonde stößt einen elektrischen Widerstand mit geringer Leistung an, wenn die Umgebungstemperatur einen Wert um 10°C +/-2°C erreicht für einzelfach-Weinschrank und 8°C +/-2°C für multifach-Weinschrank. Dieser Widerstand weist eine geringe Leistung auf, um ein plötzliches Ansteigen der Weintemperatur und damit verbundene Temperaturschocks zu verhindern, die der Konservierung des Weines abträglich sind. Der Kit ist dafür ausgelegt, die Innentemperatur im Weinschrank zu erhöhen, noch bevor es zu einem Wärmeaustausch mit den Flaschen kommt.

ACHTUNG! Der Betrieb des Winterkits unterbindet vorübergehend die Temperaturschichtung im Weinschrank.

WICHTIGER HINWEIS: wenn die Umgebungstemperatur im Raum, in dem der Weinschrank steht, bei etwa 12° C (±2°) liegt, wird keine Kalt- oder Warmluftproduktion festgestellt. Das Gerät arbeitet daher vollkommen lautlos, was durchaus normal ist. Das sollte keinesfalls als Panne aufgefasst werden!

UV-Filterung:

Licht beschleunigt den Alterungsprozess Ihrer Weine. In unseren Schränken mit Volltüren sind Ihre Weine natürlich geschützt, wenn Sie davon Abstand nehmen, die Türen zu oft zu öffnen. Modelle mit Glastüren weisen eine besondere Anti-UV-Beschichtung auf, die die schädlichen UV-Strahlen filtert; dadurch sind die Weine geschützt.

Abtauung:

Das Gerät ist mit einem automatischen Abtauzyklus ausgestattet. Bei Stillstand des Kühlzyklus tauen die gekühlten Oberflächen des Gerätes automatisch ab. Das so aufgefangene Abtauwasser wird in die Verdunstungsschale für Kondenswasser abgeleitet, die sich an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors befindet. Die vom Kompressor erzeugte Abwärme verdampft danach das im Behälter gesammelte Kondenswasser.

Schloss

Die Schlüssel der mit einem Schloss versehenen Schrankmodelle befinden sich in der Tüte, in der auch die Gebrauchsanweisung aufbewahrt wird. Zum Öffnen des Schrankes drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn.

Beleuchtung

Einige Modelle sind mit einer Türe mit Spiegelfenster ohne Spiegelbelag ausgestattet. Mittels IR-Bewegungsmelder kann der Inhalt des Weinschrankes durch LED ausgeleuchtet werden. Die Beleuchtung schaltet sich automatisch nach etwa 30 Sekunden wieder ab.

Türumkehrung (je nach Modell)

Unsere Weinschränke werden mit Türen ausgeliefert, die sich von links nach rechts öffnen. Zum Umkehren der Öffnungsrichtung:

- Nehmen Sie die obere Scharnierabdeckung ab
- Schrauben Sie die Befestigungsplatte ab
- Nehmen Sie die Türe ab
- Montieren Sie den Türgriff auf der anderen Seite
- Schrauben Sie den unteren Drehzapfen ab und schrauben Sie ihn in der anderen Ecke wieder an
- Bringen Sie die Türe wieder an
- Schrauben Sie die obere Befestigungsplatte in die andere Ecke
- Bringen Sie die Scharnierabdeckung wieder an
- Schließen Sie die Löcher mit den Stopfen.

WICHTIGER HINWEIS: EINE EINSTELLUNG DER FÜSSE, DER TÜRE ODER EINE TÜRUMKEHRUNG UNTERLIEGEN NICHT DER GEWÄHRLEISTUNG UND WERDEN IHNEN DESHALB VON IHREM HÄNDLER IN RECHNUNG GESTELLT.

Roste

Jeder Weinschrank hat seine eigenen Roste.
Es gibt kein Idealschema für die Einsortierung. Eine Weinsammlung ist reichhaltig, wenn sie vielfältig ist. Lassen Sie sich beim Einsortieren in den Weinschrank von Ihrer Sammlung inspirieren.

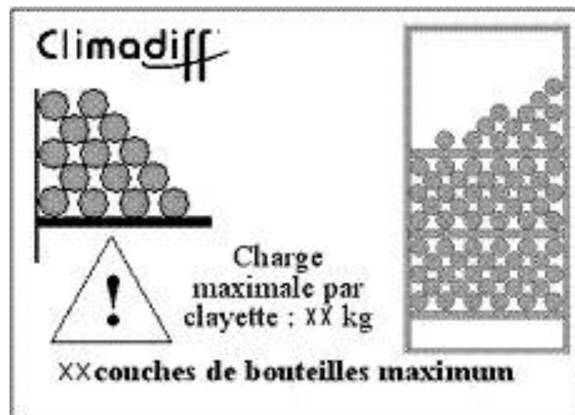
Zusätzliche Roste können gegen Aufpreis bei Ihrem Vertragshändler oder seinem Kundendienst bestellt werden, oder Sie wenden sich direkt an unsere Website www.climadiff.com

Ein Tipp: Um Beschädigungen an der Türdichtung zu vermeiden, muss sichergestellt sein, dass die Türe weit geöffnet ist, bevor man den Rost zum Einlegen oder Herausnehmen von Flaschen herauszieht.



<u>Einhaltung der Höchstlast:</u>

Bitte halten Sie sich an die maximal zulässige Höchstlast, die auf einem Schild im Schrank (ähnlich dem unten angeführten) angegeben ist.



Verstärkte Sicherheit:

Da diese Gerätereihe zum Lagern von wertvollen Gegenständen bestimmt ist, haben wir darauf geachtet, nur Bauteile von hoher Qualität zu verarbeiten, und Herstellungstechniken anzuwenden, die eine optimale Betriebssicherheit gewährleisten.

6° FÜLLEN

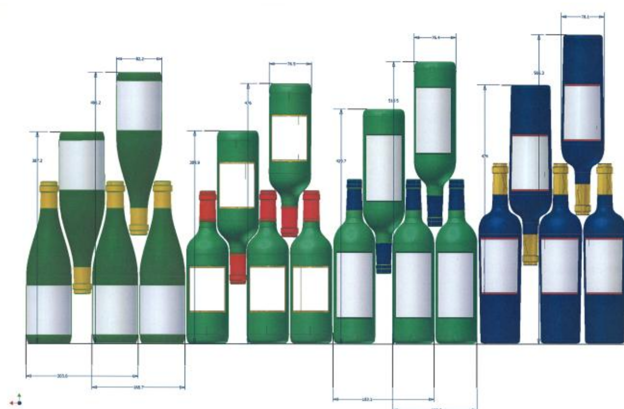
Die Angaben zur maximalen Flaschenanzahl sind unverbindlich und ermöglichen (wie der Volumeninhalt von Kühlschränken) eine grobe Einschätzung der Gerätegröße.
Sie entsprechen Tests, die mit einer Musterflasche durchgeführt wurden: die Standardflasche vom Typ „Bordeaux leicht 75 cl".

Füllen und Einsortieren Ihres Weinschranks:

Ihr Weinschrank mit einem oder mehreren Rosten aus Metall oder Holz geliefert.

Füllen Sie zuerst den unteren Bereich des Weinschranks. Stapeln Sie die Flaschen dann einfach aufeinander, mit dem Flaschenboden nach hinten für die rückseitige Flaschenreihe, und umgekehrt für die Frontreihe. Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen. Beachten Sie unbedingt die Höchstlast je Rost (siehe maximale Höchstlast, die im Inneren des Schrankes angeführt ist). Das vorgesehene maximale Fassungsvermögen darf nicht überschritten werden (darauf achten, den Aktivkohlefilter nicht zu blockieren).
Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen.
In Wirklichkeit könnte man im Extremfall mehr Flaschen einförmig und ohne Roste übereinander stapeln, aber ein „variabler Weinschrank" umfasst eine große Anzahl an verschiedenen Weinen und durch den „praktischen" Aspekt der alltäglichen Nutzung des Weinschranks bleibt die Flaschenanzahl begrenzt. Sie werden das Gerät daher wahrscheinlich mit etwas weniger Flaschen füllen als mit der angegebenen Höchstzahl.

Flaschentypen:



Hier sehen Sie vier Sorten von 75 cl Flaschen, Burgunder und Bordeaux, mit unterschiedlicher Größe.

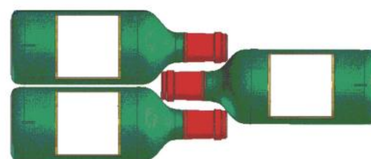
Daneben gibt es aber noch viele andere unterschiedlichen Inhalts und unterschiedlicher Form.

Je nach Flaschenhöhe und -durchmesser sowie Lagerungsart sind deutliche Unterschiede bei der Einsortierung erkennbar.

Wird ein Weinschrank beispielsweise nur mit Burgunderflaschen gefüllt, liegt man rund 30% unter der ursprünglich für Bordeaux berechneten Menge.

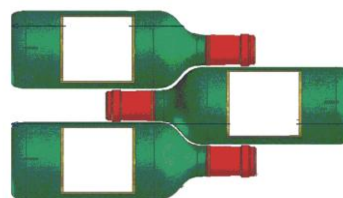
Gegeneinanderlagerung:

Kopf bei Fuß Hals an Hals:



Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

Kopf bei Fuß Hals zwischen den Bäuchen:



7° INSTANDHALTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes (regelmäßig durchzuführen) den Netzstecker aus der Steckdose oder nehmen Sie die entsprechende Sicherung heraus.

Wir raten Ihnen, das Gerät vor der Erstinbetriebnahme und dann regelmäßig innen und außen (Frontseite, Seitenwände und Oberseite) mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Wiedereinschalten gut trocknen lassen. Auf keinen Fall Löse- bzw. Scheuermittel verwenden.

Die Kunststoffversiegelung der Stahlroste mit einer milden Reinigungslösung waschen und dann mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen. Die Holzroste erfordern keine besondere Pflege.
Bei der Erstinbetriebnahme können noch Restgerüche vorhanden sein. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mehrere Stunden lang leer mit der niedrigsten Temperatur laufen. Durch die Kälte werden etwaige Gerüche beseitigt.

8° LAGERUNG DES WEINSCHRANKS

Sollten Sie das Gerät eine kurze Zeit lang nicht benutzen, lassen Sie die gewohnten Einstellungen auf dem Bedienpanel.

Bei einem längeren Stillstand**:**

- Die im Gerät enthaltenen Flaschen entnehmen
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Das Gerät sorgfältig innen und außen reinigen
- Die Tür offen lassen, um die Kondenswasser-, Geruchs- und Schimmelbildung zu verhindern.

9° WAS TUN BEI STROMAUSFÄLLEN?

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer. Ein ein- bis zweistündiger Stromausfall hat keinen Einfluss auf die Temperatur im Weinschrank. Achten Sie bei Stromausfällen darauf, die Tür nicht unnötig zu öffnen, um den Wein zu schützen. Bei sehr langen Stromausfällen ergreifen Sie bitte die notwendigen Maßnahmen zum Schutz des Weines.

- Falls der Stecker gezogen, das Gerät ausgeschaltet ist oder ein Stromausfall aufgetreten ist, müssen Sie 3 bis 5 Minuten zuwarten, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn Sie versuchen, es vor Ablauf dieser Zeitspanne einzuschalten, wird der Kompressor erst nach etwa 3/5 Minuten anlaufen (falls laut Temperatureinstellung nötig).
- Bei der Erstinbetriebnahme und nach einer längeren Abschaltung des Schrankes kann es beim Wiedereinschalten vorkommen, dass die ausgewählten und die angezeigten Temperaturen nicht übereinstimmen. Das ist normal! Warten Sie einfach einige Stunden zu, bis sich die Temperaturen wieder einpendeln.

10° SOLLTEN SIE DEN WEINSCHRANK VERSTELLEN MÜSSEN

Ziehen Sie vor jedem Vorgang den Stecker.
Entnehmen Sie alle Flaschen, die sich im Weinschrank befinden, und befestigen Sie bewegliche Teile.
Die Stellschrauben an den Füßen komplett in die Halterung einschrauben, um sie nicht zu beschädigen.
Verstellen Sie das Gerät vorzugsweise in der vertikalen Position oder **beachten Sie anhand der Angaben auf der Verpackung, auf welche Seite das Gerät umgelegt werden kann.**

11° IM PANNENFALL

Trotz aller Sorgfalt, die wir für unsere Produkte aufwenden, kann eine Störung niemals völlig ausgeschlossen werden. Bevor Sie sich mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der Netzstecker ist in der Steckdose
- Es liegt kein Stromausfall vor
- Die Störung ist nicht auf eine der Ursachen zurückzuführen, die in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung beschrieben sind.

WICHTIGER HINWEIS:

Ist das Gerätenetzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem von der Marke anerkannten Fachbetrieb oder dem Händler ausgetauscht werden. Zur Vermeidung der Verletzungsgefahr muss es auf jeden Fall von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

SOLLTEN DIESE KONTROLLEN ZU NICHTS FÜHREN, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN KUNDENDIENST IHRES HÄNDLERS.

ACHTUNG!

Ziehen Sie vor Reinigungs- bzw. Reparaturarbeiten prinzipiell den Netzstecker aus der Steckdose!

12° FEHLERBEHEBUNG

Sie können viele einfache Probleme mit Ihrem Weinschrank selbst lösen, ohne den Kundendienst einzuschalten. Versuchen Sie es mit den nachfolgenden Vorschlägen!

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN
Der Weinschrank läuft nicht an.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen. Steht der Weinschrank in einem ungeheizten Raum, siehe Abschnitt Winterkit. Die Sicherung in Ihrer Elektroanlage ist herausgesprungen.
Der Weinschrank ist nicht kühl genug.	Der Thermostat ist zu gering eingestellt: passen Sie die Einstellung an Die Außentemperatur liegt über der Anwendungstemperatur des Schrankes. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Türdichtung ist undicht.
Der Schrank kühlt zu stark ab	Der Thermostat ist zu kalt eingestellt: passen Sie die Einstellung an
Die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch **Die Etiketten lösen sich von den Flaschen**	Die Luftfeuchtigkeit wird nach dem Prinzip der Thermodynamik geregelt. In der Kühlphase bildet sich Reif (kalte Luft trocknet die Luft aus), und die Luftfeuchtigkeit sinkt auf 40% ab. Beim Erhitzen schmilzt der Reif und die Luftfeuchtigkeit kann bis auf 70% ansteigen. Errechnet man den Mittelwert daraus, erhalten wir einen Luftfeuchtigkeitswert von 55%. Es ist wichtig, über mehrere Zyklen hinweg mit dem Mittelwert zu arbeiten, und nicht auf Basis eines punktuellen Spitzenwerts. Zum Verringern der Luftfeuchtigkeit stehen drei Alternativen zur Auswahl: - Tausch der Aktivkohlefilter - Trocknen der Lavasteine - Leichtes Absenken der Temperatur im Inneren des Schrankes
Die Luftfeuchtigkeit ist zu niedrig	Die Luftfeuchtigkeit wird nach dem Prinzip der Thermodynamik geregelt. In der Kühlphase bildet sich Reif (kalte Luft trocknet die Luft aus), und die Luftfeuchtigkeit sinkt auf 40% ab. Beim Erhitzen schmilzt der Reif und die Luftfeuchtigkeit kann bis auf 70% ansteigen. Errechnet man den Mittelwert daraus, erhalten wir einen Luftfeuchtigkeitswert von 55%. Es ist wichtig, über mehrere Zyklen hinweg mit dem Mittelwert zu arbeiten, und nicht auf Basis eines punktuellen Spitzenwerts. Zum Anheben der Luftfeuchtigkeit stehen zwei Alternativen zur Auswahl: - Stellen Sie einen Wasserbehälter oben in den Schrank - Befeuchten Sie die Lavasteine - Leichtes Anheben der Temperatur im Inneren des Schrankes
Die Temperatur im Schrank schwankt	5. Die tatsächlich zu berücksichtigende Temperatur ist

	diejenige in der Flasche. Die momentan feststellbaren Schwankungen entsprechen den Betriebszyklen des Kompressors. Durch dieses Prinzip der wiederholten geringen Schwankungen der Lufttemperatur im Weinschrank wird eine Mitteltemperatur erzielt, welche die optimalen Reifebedingungen für Ihren Wein sicherstellt. 6. Weicht die im Weinschrank festgestellte Temperatur von der üblicherweise festgestellten Temperatur ab, und ändert sie sich nicht auf lange Sicht (über mehrere Stunden und abgesehen von einem Standplatz in einem ungeheizten Raum zwischen 10 und 12°C), setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.
Der Kompressor des Weinschrankes läuft ununterbrochen	Ist keine Kälteerzeugung festzustellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
Schwingungen.	Prüfen Sie, und überzeugen Sie sich davon, dass der Schrank ausgerichtet ist und alle Füße am Boden aufliegen.
Der Schrank scheint sehr laut zu arbeiten.	5. Der Kompressor ist laut: prüfen Sie seine Befestigung auf den Schwingungsdämpfern. Prüfen Sie auch, ob er nicht ein anderes Bauteil berührt. 6. Es ist ein leichtes Klappern zu hören: das Klappergeräusch stammt vom Kühlmittelstrom in den Stutzen, es resultiert aus dem normalen Betrieb des Weinschranks.
Im Schrank herrscht ein übler Geruch	5. Reinigen Sie Ihren Schrank und lüften Sie ihn einige Tage lang 6. Tauschen Sie die Aktivkohlefilter aus
Die Roste hängen beim Beladen durch	Prüfen Sie, ob die maximal zulässige Tragfähigkeit nicht überschritten wurde und die Roste korrekt angebracht sind
Am Boden des Weinschrankes steht Wasser	Dies schadet Ihrem Wein nicht, und ist an den ersten Betriebstagen des Schrankes ein durchaus normales Phänomen. 7. Sorgen Sie dafür, dass die beiden vorderen Stellfüße leicht herausgeschraubt sind 8. Vergewissern Sie sich, dass die Lavasteine nicht das Loch zum Ablassen des Kondenswassers verlegen 9. Vergewissern Sie sich, dass das Ablassrohr des Kondenswassers nicht verstopft ist
Die Türe schließt schlecht.	Der Schrank ist nicht ausgerichtet Die Türdichtung ist verschmutzt oder beschädigt. Die Roste sind nicht richtig eingelegt. Ein Teil des Inhalts verhindert das korrekte Schließen der Türe.

13° EINIGE NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Beispiele für Serviertemperaturen: (bei Verkostungen zu beachten, um die volle Geschmacksvielfalt Ihrer Weine genießen zu können!)

Die Meinungen gehen auseinander, die Umgebungstemperatur auch, aber viele sind sich über folgendes einig:

Große Bordeaux-Weine – Rotwein	*16 – 17°C*
Große Burgunder-Weine – Rotwein	*15 – 16°C*
Grands Crus trockener Weißweine	*14 – 16°C*
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	*11 – 12°C*
Rosé de Provence, Jungweine	*10 – 12°C*
Trockene Weißweine und rote Tafelweine	*10 – 12°C*
Weißer Tafelwein	*8 – 10°C*
Champagner	*7 – 8°C*
Zuckerreiche Weine	*6°C*

Reifezeiten in Jahren:

HERKUNFT	Weiß Rosé	Rot
Elsass	1 - 4	
Elsass Grands Crus	8 - 12	
Beaujolais (Crus)		1 - 4
Beaujolais Primeur		1 - 2
Bergerac	2 - 3	3 - 4
Bordeaux	2 - 3	3 - 4
Burgunder	5	7
Cahors		5 - 10
Côtes de Provence	1 - 2	2 - 5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8 - 15
Grands Crus Burgunder	8 - 10	10 -15
Grands Crus Bordeaux	8 -10	10 - 15
Jurançon – körperreicher Wein	6 -10	
Jurançon trocken	2 - 4	
Languedoc	1 - 2	2 - 4
Loire	5 - 10	5 - 12
Loire körperreicher Wein	10 - 15	
Mâcon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoyen	1 - 2	2 - 4
Rhône-Tal	2	4 - 8
Gelbwein	20	

Verwaltung der Weinsammlung:

Das Weinregister (das Original, eine Innovation von Climadiff) hilft Ihnen dabei!

WEINREGISTER bzw. Übersicht der Crus Classés (modellabhängig und nicht für Glastüren). Die Türinnenseite des Weinschranks ist eigens dafür ausgelegt, um darauf Informationen über das Weinregister befestigen zu können. Hier können Sie die Daten Ihrer Weinsammlung mit Kreide eintragen oder die Liste mit den „Crus classés" aufhängen.
Benutzen Sie für die Eintragungen ausschließlich Kreide.

Um Ihre Weine nicht unnötig zu bewegen, sollten Sie jene Crus, die für eine längere Lagerung vorgesehen sind, hinten in den Schrank einlegen.

Zum Löschen der Eintragungen sollten Sie einen Lappen oder einen leicht feuchten Schwamm verwenden. Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

14° UMWELT



Dieses Produkt entspricht der EEAG-Richtlinie 2002/96/EG.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom restlichen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss.

Es muss daher zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes zum Händler des neuen Gerätes gebracht werden.
Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geeigneten Sammelstelle zugeführt wird. Eine zweckmäßige, getrennte Sammlung zur Weiterleitung des unbenutzten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Wertstoffe, aus denen das Produkt besteht.

Um genauere Auskünfte zu den bestehenden Sammelsystemen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an das örtliche Amt für Abfallentsorgung oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

15° WARNHINWEIS

In dem Bestreben der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, die technischen Merkmale ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Garantien für die Produkte der Marke CLIMADIFF werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.

Die Firma CLIMADIFF kann nicht für Fehler bzw. technische und redaktionelle Versäumnisse in dieser Bedienungsanleitung haftbar gemacht werden.

Unverbindliche Unterlage.

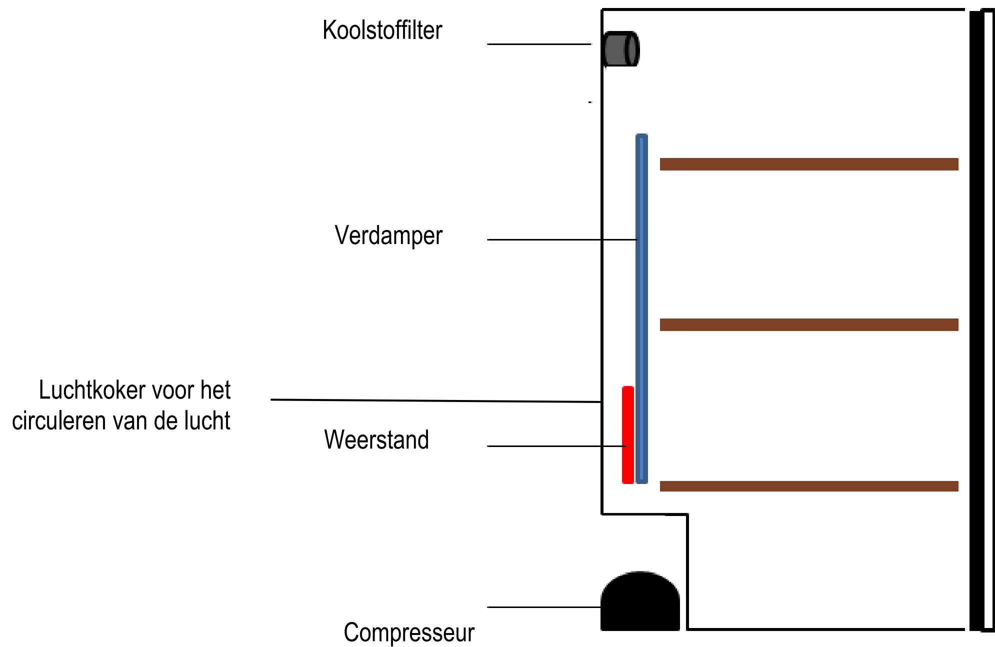
Gelieve voor het gebruik de veiligheids- en gebruiksregels van deze handleiding te lezen en toe te passen.

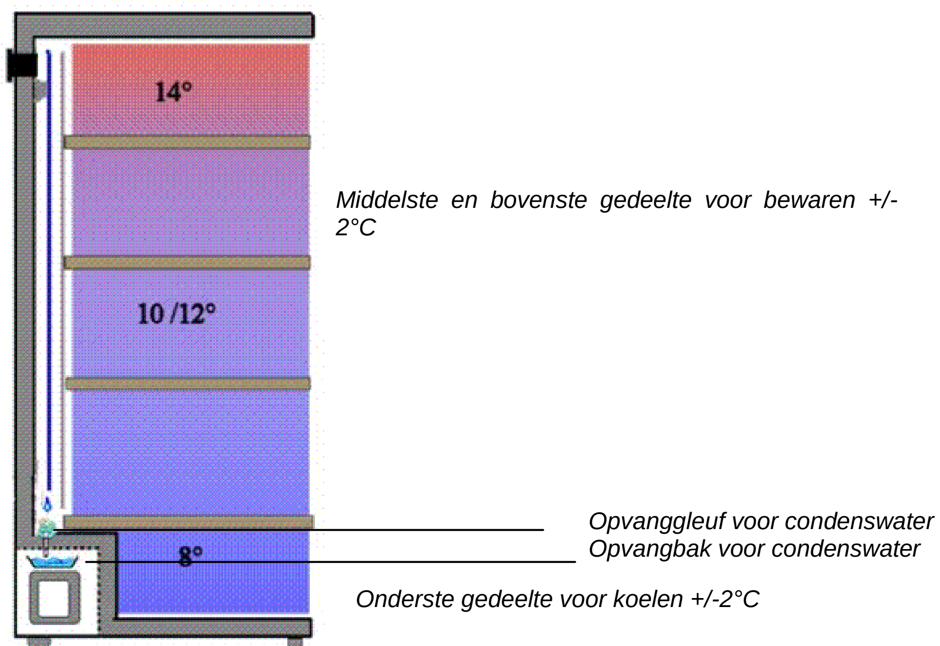
Allereerst willen wij u bedanken voor uw vertrouwen in de groep **CLIMADIFF** met de aankoop van dit apparaat. Wij hopen dat dit aan al uw verwachtingen zal voldoen.

Met dit apparaat kunt u uw flessen bewaren en ze op serveertemperatuur brengen dankzij het/de compartiment(en) waarin meerdere temperaturen mogelijk zijn.

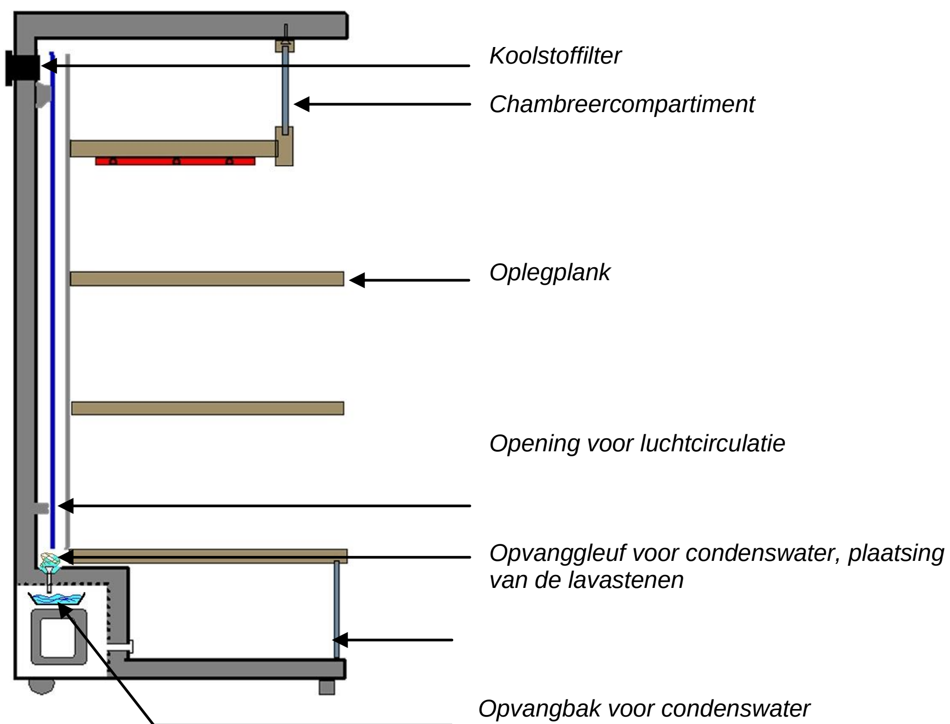
1° BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

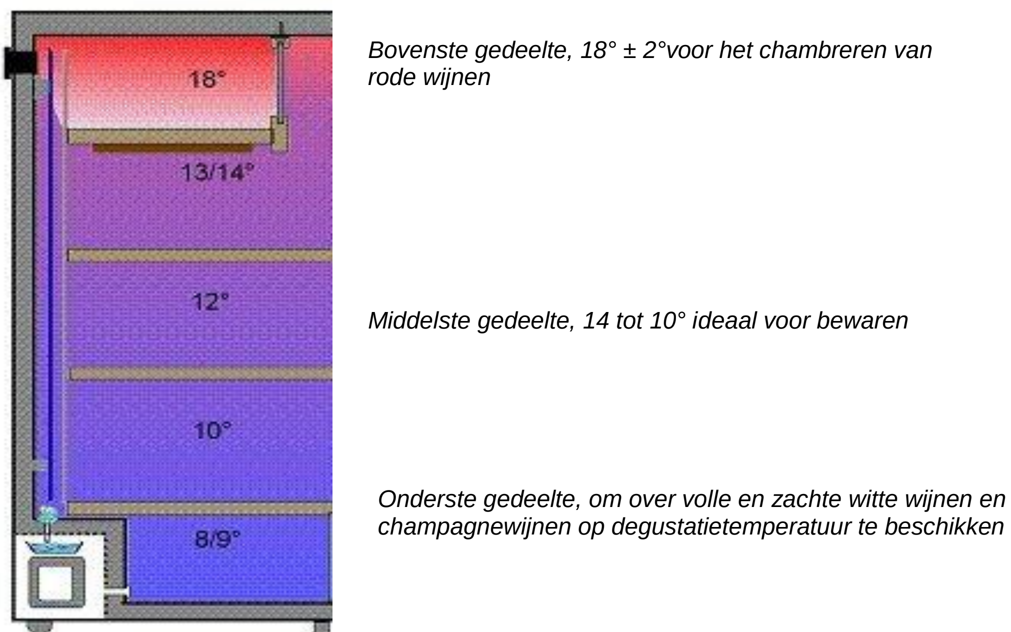
Wijnkast met één compartiment:





Wijnkasten met meerdere compartimenten:





2° TECHNISCHE KENMERKEN

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:

Climadiff

CLP204ZN			FKS500W	
Product no. 3742272	Serial no. 00000000		2011	SN
230V~ / 50Hz	0,3 A		10A	
W	W		18 W / W	
R600a 0,035 Kg		W	max. 2,7 MPa	
CO_2			min. 1 Mpa	
				RoHS

Het typeplaatje dat aan de binnenkant of achterkant van het apparaat (op basis van het model) gekleefd is, bevat alle specifieke informatie over uw wijnkast.

We raden u aan om het serienummer voor de installatie in dit boekje te noteren zodat u er later indien nodig over beschikt (technische interventie, vraag om assistentie…)

Zodra de wijnkast geïnstalleerd en geladen is, kunt u niet meer zo gemakkelijk toegang tot het typeplaatje krijgen.

LET OP: Er kan geen bijstand verleend worden zonder dit serienummer.

3° ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voordat u uw wijnkast in gebruik neemt. Bewaar ze zorgvuldig voor toekomstig gebruik, indien nodig.

In het algemeen dient het onderhoud aan uw apparaat door een bevoegde en professionele vakman uitgevoerd te worden.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het op temperatuur brengen van wijn of andere dranken indien gewenst. Het is in geen geval bedoeld voor het bewaren van voedsel.

Zorg dat het voltage en de spanning van uw elektrische installatie overeenstemmen met de indicaties op het typeplaatje van het apparaat dat aangesloten moet worden op een systeem met een goedgekeurde aarding. Verkeerde reparaties of aansluitingen brengen gevaren met zich mee. Laat uw elektrische installatie bij twijfel door een professionele vakman controleren.

Deze eenheid dient voor uw veiligheid correct te worden aangesloten op een geaard stopcontact. Onderbreek of verwijder in geen geval de aardingsdraad van het meegeleverde snoer.

Om veiligheidsredenen mag u geen elektrisch verlengsnoer gebruiken.

Als uw apparaat beschadigd is (grote schok) of schade opgelopen heeft (te grote spanning naar aanleiding van bliksem, overstroming, brand), kan het gebruik ervan gevaarlijk zijn. Koppel de voedingsstekker los en laat het apparaat door een erkende professionele hersteller controleren.

Vervang het voedingssnoer niet zelf als het beschadigd is, om elk gevaar te vermijden. Wend u tot uw verkoper, een erkend herstelcentrum of een professionele hersteller.

Dit apparaat dient zodanig opgesteld te worden dat de stekker bereikbaar is. Verplaats het apparaat niet zodra het gevuld is. U loopt het risico om de behuizing van het apparaat onherstelbaar te beschadigen. De elektrische delen mogen niet direct toegankelijk zijn.

- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.

Wanneer er per ongeluk vloeistof (*gebroken fles of anders*) op de elektrische onderdelen (motor en andere) stroomt, moet u de voedingsstekker onmiddellijk loskoppelen.

Om elk risico op brand, elektrocutie of verwonding te voorkomen, het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of een andere vloeistof onderdompelen. Raak het apparaat nooit aan met vochtige handen.

Vermijd langdurige blootstelling aan warmtebronnen en stel het niet direct bloot aan zonnestralen.

Laat het snoer niet over een tafel hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met scherpe of warme delen.

Trek niet aan het snoer om de stekker uit te trekken, maar neem de stekker vast en trek eraan.

Verzeker u ervan dat de plaats waar het apparaat staat, het gewicht van het apparaat kan ondersteunen zodra dit gevuld is (1 fles van 75 cl weegt ongeveer 1,3 kg).
Uw wijnkast moet op een vlak oppervlak geplaatst worden. Plaats een steun onder het apparaat indien u het op een mat of vast tapijt plaatst.

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (met name kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat gekregen hebben van een persoon die instaat voor hun veiligheid.

Zorg dat kinderen niet met dit apparaat spelen. Onbeheerde apparaten zijn altijd gevaarlijk.

Koppel het apparaat los voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden aanvat (koppel de voedingsstekker of de overeenkomstige stroomverbreker los, naargelang van het model.)

Gebruik nooit ontvlambare producten voor het reinigen van het apparaat.

Bewaar of verstuif geen enkel ontvlambaar gas of vloeistof in de nabijheid van het apparaat.

Voordat u uw wijnkast wegbrengt naar een daartoe voorziene recyclageplaats brengt, moet u de deur verwijderen en de oplegplanken laten zitten, zodat het voor kinderen moeilijk is om in de kast te geraken.

Ingeval de aansluit- of gebruiksinstructies niet nageleefd worden, zal Climadiff niet aansprakelijk gesteld kunnen worden voor de schade die daar het gevolg van is.



R600a

Veiligheidsvoorschriften


Waarschuwing: Gebruik om het dooiproces te versnellen geen voorwerpen of andere middelen dan die aanbevolen door de constructeur.


Waarschuwing: Let erop dat de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of van de gehele opstelling niet afgedekt zijn.


Bewaar in dit toestel geen ontplofbare stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas.


Waarschuwing: het koelmiddelcircuit niet beschadigen.


Koeleenheden die werken met isobutaan (R600a) mogen niet worden geplaatst in een omgeving waar een ontstekingsbron aanwezig is (bijvoorbeeld elektrische contacten zonder afdichting) of een plaats waar de koelvloeistof zich kan ophopen in geval van een lek. Het type van het koelmiddel is te vinden op het typeplaatje op de kast.


Waarschuwing: Gebruik in de compartimenten van dit toestel die bestemd zijn voor het bewaren van voedsel geen elektrische apparaten behalve die aanbevolen door de constructeur.

Dit apparaat voldoet aan de eisen van onderstaande Europese richtlijnen:

2006/95/EG met betrekking tot de elektrische veiligheid
2004/108/EG met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit



4° INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Voor het gebruiken van uw wijnkast

- Verwijder de verpakking rondom en binnenin.
- Zet het apparaat recht en laat het 24 uur staan voordat u het aansluit. Dit vermindert de kans op het slecht functioneren van het koelcircuit door het transport.
- Maak de binnenkant schoon met behulp van een doek en lauw water.

Uw wijnkast gebruiken:

Uw wijnkast dient in een ruimte geplaatst te worden waar de omgevingstemperatuur binnen het bereik van +16 en 32° Celsius ligt. Als de kast daarentegen is uitgerust met het wintersysteem, ligt het bereik tussen 0°en 32°C.

Uw wijnkast installeren

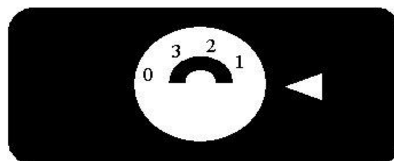
- De wijnkast is ontworpen om vrijstaand geïnstalleerd te worden
- Zet de wijnkast op een voldoende stevige ondergrond die bestand is tegen het gewicht in geladen toestand.
- Voor de beste prestaties en het laagste energieverbruik van uw apparaat, plaatst u het apparaat liever niet in de buurt van een warmtebron (verwarming, fornuis,..), stelt u het best niet bloot aan direct zonlicht en plaatst u het liever niet in een ruimte die te koud is.
- Sluit de wijnkast aan op een enkelvoudige contactdoos en laat een ruimte van 10 cm tussen de achterkant van de wijnkast en de muur. Zorg dat uw wijnkast perfect ondersteund wordt en dat ze waterpas staat door de voeten aan de voorkant iets hoger te zetten. (Het gebruik van een waterpas wordt aanbevolen). Dit voorkomt dat de kast gaat bewegen door instabiliteit, wat lawaai en trillingen produceert, en zorgt ervoor dat de deur perfect luchtdicht is.

Instelling van de thermostaat

Let op! alle in deze handleiding vermelde temperaturen zijn de temperaturen in de wijn, in de fles.
Advies: Dompel een dompelthermometer in een doorzichtige glazen fles gevuld met water en plaats deze in het midden van de kast. Wacht minstens 24 uur om de temperatuur te controleren. Stel vervolgens de thermostaat in aan de hand van de verkregen waarde en de waarde die u wilt verkrijgen.

Stand 3:
Koudere temperatuur in de kast

Stand 0:
Uitschakeling thermostaat



Stand 1:
Hogere temperatuur in de kast

De thermostaat in uw kast heeft uitsluitend invloed op de productie van koude lucht. Als uw kast uitgerust is met het wintersysteem en bestemd is voor een onverwarmde ruimte, hoeft u hier dus niet naar om te kijken, aangezien de warmtekring vooraf in de fabriek werd ingesteld.

De stand 2 van de thermostaat (voor een kamertemperatuur van 25°C) komt over het algemeen overeen met een gemiddelde temperatuur van ca. +12°C +/-2°C in de vloeistof van een in het middelste gedeelte van de kast geplaatste fles.

5° UITRUSTINGEN

Het ventilatiesysteem: Koolstoffilter

ZUIVERE LUCHT die voortdurend ververst en gefilterd wordt!
Uw wijnkast van Climadiff is uitgerust met een permanent luchtverversingssysteem, waarbij de lucht gefilterd wordt door middel van een koolstoffilter
Het betreft een ringetje van zwart plastic met een diameter van 5 cm dat zich linksboven achterin de kast bevindt.
Deze filter, die één keer per jaar vervangen moet worden, is verkrijgbaar op onze site www.climadiff.com rubriek accessoires.
Om deze te verwijderen, duwt u hem van buiten naar binnen en moet u niet aarzelen om hier licht op te kloppen om hem los te halen van het isolatiemateriaal. U verwijdert hem volledig door uw hand achter de verdamperkap langs te halen.
Het zichtbare gat onder aan de achterzijde is normaal, deze zorgt voor drukvermindering, waardoor een inwendige luchtcirculatie mogelijk is.

Richting verwijdering | Aanzicht achterzijde van de kast | Aanzicht binnenzijde

Het anti-trillingssysteem:

Wijn wordt niet graag gestoord. En is vooral beducht voor trillingen.
Daarom is de compressor met langzame cyclus van uw wijnkast op speciale schokdempers, zogenaamde silent blocs, gemonteerd.
Op dezelfde wijze wordt de binnenkuip van de ombouw afgezonderd door middel van een dikke laag polyurethaanschuim, die als bijzonder kenmerk heeft dat ze ook trillingen absorbeert.
Naargelang van het model zijn de oplegplanken in massief hout en absorberen ze trillingen beter dan metaal.
Op sommige modellen zijn de houders van de oplegplanken bovendien voorzien van rubberkussentjes.
Uw flessen profiteren van een vorstelijke rust!

Het bevochtigingssysteem: Lavasteen

De vochtigheid schommelt rond de 55 % (± 10). Dit is het gemiddelde vochtigheidsbereik dat aanbevolen wordt om de kurk van uw flessen vochtig genoeg te houden, zodat ze soepel en elastisch genoeg blijft om vloeistoffen buiten te houden, maar uw wijnen toch nog laat ademen.

De lavastenen dienen om de vochtigheid in de kast te reguleren. Deze moeten bevochtigd worden en in de boven de compressor en onder de verdamper geplaatste opvanggleuf voor condenswater geplaatst worden. U moet er voor zorgen dat het afvoergat voor het water in het midden van de gleuf niet verstopt raakt.
Om het afvloeiende water beter naar de gleuf te leiden, is het aan te raden de voorste voeten van de kast iets hoger te plaatsen, waarbij de kast wel horizontaal moet blijven.

Het wintersysteem (als optie bij sommige modellen):

De winterset is een vorstvrij systeem dat er voor zorgt dat de kast kan werken in een omgeving met een temperatuur tussen 0 en 32°C. Een voeler aan de buitenzijde van het apparaat schakelt een elektrische weerstand met een laag vermogen in wanneer de omgevingstemperatuur in het vertrek in de buurt van 10°C +/- 2°C komt wijnkast met één compartiment, 8°C +/-2°C wijnkasten met meerdere compartimenten.
Deze weerstand heeft een laag vermogen, om een plotselinge stijging van de temperatuur van de wijn te voorkomen en zo een voor de kwaliteit van de wijn schadelijke thermische schok te vermijden. De set is bedoeld voor het verhogen van de T° in de kast voordat er zich een warmte-uitwisseling met de flessen heeft kunnen voordoen.
OPGELET! Wanneer de winterset werkt, wordt tijdelijk de trapsgewijze temperatuurindeling in de wijnkast gewist.

BELANGRIJK: Als de omgevingstemperatuur in het vertrek waar zich uw wijnkast bevindt, 12°C (±2°) is, zal er geen productie van koude of warme lucht geconstateerd worden. Het apparaat is dan volledig geluidloos en dit is normaal. Het betreft geen defect!

Het anti-UV systeem:

Licht versnelt de veroudering van uw wijnen. In onze wijnkasten met volle deuren worden uw wijnen op natuurlijke wijze beschut, op voorwaarde dat u de deur niet te vaak opent. De modellen met een glazen deur hebben een anti-UV behandeling ondergaan en bezitten een filter tegen schadelijke ultraviolette straling; uw wijnen zijn beschermd.

Ontdooien:

Uw apparaat is uitgerust met een automatische ontdooicyclus. Tijdens de stilstand van de koelcyclus worden de gekoelde oppervlakken van het apparaat automatisch ontdooid. Het op die manier opgevangen dooiwater wordt afgevoerd naar een verdampingsbak voor condensaatwater, die zich vlak bij de compressor op de achterkant van het apparaat bevindt. De warmte die door de compressor geproduceerd wordt, verdampt vervolgens de condensaten die in de bak opgevangen werden.

Slot

Voor de kasten met slot bevinden de sleutels zich in het zakje waar zich de handleiding bevindt. Voor het openen moet u de sleutel tegen de klok in draaien.

Verlichting

Sommige modellen hebben een deur voorzien van een kijkvenster van spiegelglas. Een infrarode bewegingsmelder zorgt dat de wijnkast met LED's verlicht wordt. De verlichting dooft automatisch na ca. 30 seconden.

Omkeren van de deur (afhankelijk van het model)

Onze wijnkasten worden geleverd met deuren die van links naar rechts openen. Voor het omkeren van de openingsrichting:

- Verwijder de bovenste scharnierkap
- Schroef de bevestigingsplaat los
- Verwijder de deur
- Keer de handgreep om
- Schroef de onderste spil los en schroef hem weer vast in de tegenovergestelde hoek
- Plaats de deur terug
- Schroef de bovenste bevestigingsplaat weer vast op de tegenovergestelde hoek
- Plaats de scharnierkap terug
- Bedek de gaten met de doppen.

BELANGRIJK: HET AFSTELLEN VAN DE VOETEN, DE DEUR EN HET OMKEREN VAN DE DEUR VALLEN NIET ONDER DE GARANTIE EN ZULLEN U DOOR UW HANDELAAR IN REKENING GEBRACHT WORDEN.

Oplegplanken

Elke wijnkast heeft een eigen type oplegplank.
Bedenk dat er geen ideaal rangschikkingsplan bestaat. Een collectie wijnflessen is kostbaar als ze gevarieerd is. Het is aan u om uw wijnkast in te richten naargelang van uw collectie.

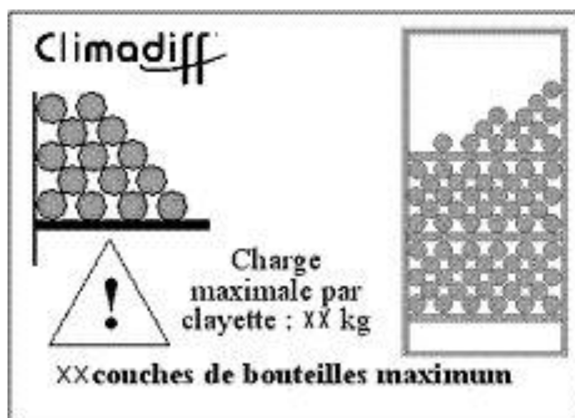
Er zijn extra oplegplanken beschikbaar op bestelling en als betalende optie bij uw handelaar of diens klantenservice en tevens op onze website www.climadiff.com

Een advies: Om schade aan de deurpakking te verwijderen, moet u zorgen dat de deur goed geopend is voordat u aan de oplegplanken trekt om flessen te plaatsen of verwijderen.



Inachtneming van de maximale belasting:

Zorg dat u de maximale belasting in acht neemt, u vindt deze informatie in de kast op een etiket (dat op onderstaand etiket lijkt.)



Een verhoogde veiligheid:

Omdat dit productassortiment bestemd is voor het opslaan van waardevolle voorwerpen, hebben we alles in het werk gesteld om kwalitatieve onderdelen te kiezen en aangepaste vervaardigingstechnieken te ontwikkelen om een optimale werkingsveiligheid te garanderen.

6° LADEN

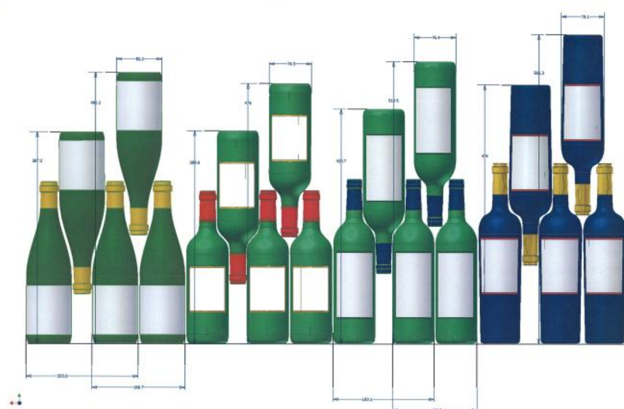
Het maximale aantal flessen dat in de kast gelegd mag worden, wordt louter ter informatie vermeld, is niet contractueel en maakt het mogelijk (zoals de literinhoud bij koelkasten) om snel te schatten hoe groot het apparaat is.
Dit aantal stemt overeen met tests die uitgevoerd werden met een standaardfles: de fles van het type « traditionele bordelaise van 75 cl ».

Hoe vult en beheert u uw wijnkast?

Uw wijnkast wordt geleverd met één of meerdere oplegplanken, in metaal of in hout.

Begin met uw wijnkast onderaan te vullen. Stapel de flessen vervolgens gewoon opeen en richt de onderkant van de flessen daarbij naar achter voor de achterste rij, en omgekeerd voor de voorste rij. De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vormen van uw flessen aangepast worden. Neem altijd de maximale belasting per oplegplank in acht (zie de aan de binnenkant van uw kast vermelde belasting). Overschrijd de maximale inhoud niet (zorg ervoor dat de koolstoffilter niet verstopt raakt).
De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vorm van uw flessen aangepast worden.
In werkelijkheid is het mogelijk om, in het uiterste geval, meer flessen op te bergen door flessen van hetzelfde type opeen te stapelen zonder oplegplanken, maar een 'gevarieerde kast' bestaat uit een grote verscheidenheid van flessen en het 'praktische' aspect van het dagelijkse beheer van een wijnkast beperkt de vulcapaciteit. Waarschijnlijk zult u dus wat minder flessen in uw kast leggen dan het vermelde maximum.

Types flessen:



We zien hier 4 soorten flessen van 75 cl, bourgogneflessen en bordelaises, in verschillende groottes.

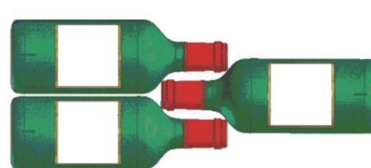
Er bestaan talrijke andere inhouden en vormen.

U merkt de rangschikking verschillen naargelang van de hoogte van de flessen, de diameters en de methode om ze kruiselings neer te leggen.

Als u bijvoorbeeld een wijnkast uitsluitend met bourgogneflessen vult, zult u merken dat u ongeveer 30 % onder de op basis van bordeauxflessen berekende aanvankelijke hoeveelheid zit.

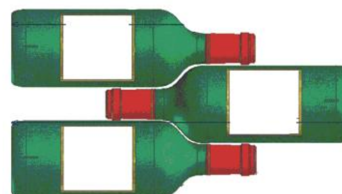
Methodes om flessen kruiselings neer te leggen:

Kop aan staart, hals tegen hals:



Let goed op het verschil in diepte!

Kop aan staart, hals tussen buiken:



7° ONDERHOUD

Voordat u uw apparaat schoonmaakt (regelmatig uit te voeren interventie), het apparaat loskoppelen door de stekker uit te trekken of haar zekering los te koppelen.

We raden u aan om voor het eerste gebruik en daarna op regelmatige basis de binnen- en buitenkant (voorkant, zijkant en onderkant) schoon te maken met een mengsel van lauw water en een zacht reinigingsproduct. Spoel met zuiver water en laat het volledig apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Gebruik geen oplos- noch schuurmiddelen.

Was het plastic deel van de stalen oplegplanken met een zachte detergensoplossing en droog het af met een droge en zachte doek. Voor de houten oplegplanken is geen specifiek onderhoud vereist.
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer voedt, kan een restgeur blijven hangen. In dit geval het apparaat enkele uren ongevuld gebruiken en de temperatuur kouder instellen. De kou zal deze mogelijke geuren doen verdwijnen.

8° OPSLAG VAN UW WIJNKAST

Als u uw apparaat gedurende korte periodes niet kunt gebruiken, laat u het bedieningspaneel op de gebruikelijke instellingen staan.

Tijdens een langdurige stilstand:

- Haal de flessen uit het apparaat
- Trek de stekker uit het stopcontact
- Reinig zorgvuldig de binnen- en buitenkant van het apparaat
- Laat de deur openstaan om condensaatvorming, geurontwikkeling en schimmelvorming te voorkomen

9° WAT MOET U DOEN BIJ EEN STROOMONDERBREKING?

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen in uw wijnkast niet beïnvloeden. Wilt u uw wijnen tijdens stroomonderbrekingen beschermen, denk er dan aan om de deur zo weinig mogelijk open te doen. Voor stroomonderbrekingen die zeer lang duren, moet u de maatregelen nemen die noodzakelijk zijn om uw wijn te beschermen.

- Indien uw apparaat losgekoppeld of uitgeschakeld is of bij een stroomonderbreking moet u 3 tot 5 minuten wachten om het opnieuw op te starten. Indien u de wijnkast eerder opnieuw probeert te starten, zal de compressor pas na 3/5 minuten beginnen werken (indien nodig op basis van de temperatuur).
- Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand van de wijnkast is het bij het opnieuw opstarten mogelijk dat de gekozen en weergegeven temperaturen niet overeenstemmen. Dit is normaal! U moet dan enkele uren wachten zodat de temperaturen zich opnieuw kunnen stabiliseren.

10° ALS U UW WIJNKAST MOET VERPLAATSEN

Koppel uw wijnkast los voor elke interventie.
Haal alle flessen uit de kuip en zet de beweegbare delen vast.
Om schade te voorkomen aan de schroeven voor het waterpas zetten van de voeten, moet u ze helemaal vastschroeven in hun basis.
Verplaats het apparaat bij voorkeur verticaal, **of lees de aanwijzingen op de verpakking om te achterhalen op welke kant het apparaat neergelegd mag worden**.

11° IN GEVAL VAN EEN DEFECT

Ondanks alle zorg die wij aan onze producten besteden, kan een defect nooit volledig uitgesloten worden. Voordat u contact opneemt met de dienst na verkoop van uw handelaar, moet u echter het volgende controleren:

- of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- of er geen stroomonderbreking is
- of de storing niet veroorzaakt wordt door één van de oorzaken beschreven in de tabel aan het einde van deze handleiding

BELANGRIJK:

Als het meegeleverde voedingssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door een dienst die erkend wordt door het merk of de handelaar. In elk geval moet het snoer vervangen worden door bevoegd personeel, om elk gevaar voor verwondingen te voorkomen.

LEVEREN DEZE CONTROLES NIETS OP, NEEM DAN CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE VAN UW HANDELAAR.

OPGELET!

Koppel de wandaansluiting los voor elke onderhouds- of herstellingsinterventie!

12° PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

U kunt veel eenvoudige problemen met uw wijnkast zelf oplossen zodat u geen contact met de klantenservice hoeft op te nemen. Probeer de onderstaande suggesties!

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN
De wijnkast start niet	De stekker is niet aangesloten. Raadpleeg de paragraaf over de winterkit, als uw wijnkast in een onverwarmde ruimte staat. De zekering van uw elektrische installatie is doorgebrand.
De wijnkast koelt niet voldoende	De thermostaat staat op een weinig koude stand: pas deze stand aan De buitentemperatuur is hoger dan de toepassingstemperatuur van de wijnkast. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet volledig gesloten. De pakking van de deur is niet dicht.
De kast koelt te veel af	De thermostaat staat op een te koude stand: pas deze stand aan
Het vochtgehalte is te hoog **De etiketten laten los**	De vochtigheid wordt geregeld door het principe van thermodynamica. Tijdens een koude periode vormt zich rijp (de koude lucht droogt de lucht), het vochtgehalte daalt tot 40%. Tijdens een warme periode smelt de rijp en kan het vochtgehalte stijgen tot 70%. Door het gemiddelde te nemen van deze twee waarden, verkrijgen wij een vochtgehalte van 55%. Men moet altijd de gemiddelde waarde nemen over meerdere cycli en niet van één meting. Om de vochtigheid in de kast te verminderen, zijn er drie mogelijkheden: - De koolstoffilters vervangen - De lavastenen droog maken - De temperatuur in de kast enigszins verlagen
Het vochtgehalte is te laag	De vochtigheid wordt geregeld door het principe van thermodynamica. Tijdens een koude periode vormt zich rijp (de koude lucht droogt de lucht), het vochtgehalte daalt tot 40%. Tijdens een warme periode smelt de rijp en kan het vochtgehalte stijgen tot 70%. Door het gemiddelde te nemen van deze twee waarden, verkrijgen wij een vochtgehalte van 55%. Men moet altijd de gemiddelde waarde nemen over meerdere cycli en niet van één meting. Om het vochtgehalte in de kast te verhogen, zijn er twee mogelijkheden: - Een groot glas water bovenin de kast plaatsen - De lavastenen bevochtigen - De temperatuur in de kast enigszins verhogen
De temperatuur van de kast schommelt	7. De echte temperatuur die in aanmerking genomen moet worden, is die in de fles. De momentschommelingen die u kunt meten, stemmen overeen met de werkingscycli van de compressor.

	Aan de hand van dit principe van herhaalde lichte schommelingen in de lucht van uw wijnkast wordt een gemiddelde temperatuur verkregen die gunstig is om uw wijnen de beste oplegomstandigheden te bieden. 8. Als de vastgestelde temperatuur in uw wijnkast verschilt van de temperatuur die gewoonlijk vastgesteld wordt, en niet langdurig (gedurende meerdere uren en zonder plaatsing in een onverwarmd vertrek met een temperatuur tussen 10 en 12°C) schommelt, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.
De compressor van de kast draait continu	Als u merkt dat er geen koude geproduceerd wordt, moet u uw klantenservice bellen
Trillingen	Controleer of de kast goed waterpas staat en dat alle voeten de grond raken.
De wijnkast maakt veel lawaai	7. De compressor maakt lawaai: ga na of de compressor stevig op de rubbers (silent blocs) bevestigd is, en of hij geen andere elementen raakt. 8. Er zijn zachte klakkende geluiden te horen: die worden voortgebracht door de circulatie van het gas in de buizen en zijn het gevolg van een normale werking van uw wijnkast.
Het ruikt niet lekker in de kast	7. Maak uw kast schoon en lucht deze gedurende enkele dagen 8. Vervang de koolstoffilters
De oplegplanken zakken door bij het laden	Controleer of u de maximum belasting niet overschrijdt en of de oplegplanken goed geplaatst zijn
Er bevindt zich water onderin de kast	Dit is niet schadelijk voor uw wijn, het is een normaal verschijnsel tijdens de eerste dagen van gebruik. 10. Controleer of de 2 voorste voeten enigszins hoger staan 11. Controleer of de lavastenen het afvoergat voor het condenswater niet verstoppen 12. Controleer of de afvoerleiding voor het condenswater niet verstopt is
De deur sluit niet goed.	De wijnkast staat niet waterpas De pakking van de deur is verontreinigd of beschadigd. De oplegplanken zijn niet goed geplaatst. Een deel van de inhoud verhindert dat de deur sluit.

13° ENIGE NUTTIGE INFORMATIE

Voorbeelden van serveertemperaturen: (In acht te nemen bij uw degustaties om te voorkomen dat u aan de rijke aroma's van uw wijnen voorbijgaat!)

Meningen verschillen, de omgevingstemperatuur ook, maar velen zijn het eens over het volgende:

Bordeauxwijnen van de beste cru's – rood	*16 – 17°C*
Bourgognewijnen van de beste cru's – rood	*15 – 16°C*
Grand cru's van droge witte wijnen	*14 – 16°C*
Lichte, fruitige, jonge wijnen	*11 – 12°C*
Roséwijnen uit de Provence, primeurwijnen	*10 – 12°C*
Droge witte wijnen en rode landwijnen	*10 – 12°C*
Witte landwijnen	*8 – 10°C*
Champagnewijnen	*7 – 8°C*
Likeurwijnen	*6°C*

Oplegtabel in jaren:

BENAMING	*Wit Rosé*	*Rood*
Elzaswijn	*1 - 4*	
Grand cru's van de elzaswijnen	*8 - 12*	
Beaujolais (cru's)		*1 - 4*
Beaujolais primeur		*1 - 2*
Bergerac	*2 - 3*	*3 - 4*
Bordeaux	*2 - 3*	*3 - 4*
Bourgogne	*5*	*7*
Cahors		*5 - 10*
Côtes de Provence	*1 - 2*	*2 - 5*
Côte Rôtie, Hermitage	*8*	*8 - 15*
Grand cru's van de bourgognewijnen	*8 - 10*	*10 -15*
Grand cru's van de bordeauxwijnen	*8 -10*	*10 - 15*
Jurançon vol en zacht, likeurwijn	*6 -10*	
Jurançon droog	*2 - 4*	
Languedoc	*1 - 2*	*2 - 4*
Loire	*5 - 10*	*5 - 12*
Loire vol en zacht, likeurwijn	*10 - 15*	
Mâcon	*2 - 3*	*1 - 2*
Montbazillac	*6 - 8*	
Savoie	*1 - 2*	*2 - 4*
Vallée du Rhône	*2*	*4 - 8*
Vin jaune	*20*	

Hoe moet u uw collectie beheren:

Het wijnkastregister (het origineel, een innovatie van Climadiff) helpt u daarbij!

WIJNKASTREGISTER of bord van de geklasseerde cru's (overeenkomstig het model en niet bij glazen deuren) De binnenzijde van de deur van uw wijnkast werd speciaal ontwikkeld om aantekeningen te kunnen maken op het wijnkastregister, en om met krijt de kenmerken van uw collectie te noteren, of is voorzien van de lijst van de geklasseerde wijnen.
Schrijf op het wijnkastregister alleen met krijt.

Om uw wijnen zoveel mogelijk met rust te houden, kunt u het beste de cru's die lange tijd in de wijnkast zullen verblijven, onderin de kast plaatsen.

Gebruik een doek of een ietwat vochtige spons om zaken uit te vegen. Gebruik nooit schoonmaak- of schuurmiddelen.

14° MILIEU



Dit product is conform de AEEA-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak duidt erop dat dit product aan het einde van zijn levensduur apart van ander huishoudelijk afval verwerkt moet worden.

Het apparaat zal dus naar een centrum voor selectieve afvalophaling voor elektrische en/of elektronische apparaten gebracht moeten worden, of naar de doorverkoper van dit nieuwe apparaat, als u een vergelijkbaar apparaat koopt.
De gebruiker moet het apparaat aan het einde van de levensduur naar een geschikt inzamelcentrum brengen. Een selectieve en adequate ophaling die erop gericht is het ongebruikte apparaat te laten recycleren, te laten verwerken en met respect voor het milieu te laten vernietigen, helpt mee de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, en bevordert de recyclage van de materialen waaruit het product samengesteld is.

Om uitvoerigere informatie over de beschikbare systemen voor afvalophaling te verkrijgen, kunt u contact opnemen met de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering of met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

15° VERWITTIGING

Met het oog op de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om de technische kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De garanties van de CLIMADIFF-producten worden uitsluitend door de door ons gekozen dealers gegeven. Geen enkel onderdeel van deze handleiding kan geïnterpreteerd worden als een aanvullende garantie.

De maatschappij CLIMADIFF kan niet aansprakelijk gesteld worden voor technische en opstellingsvergissingen of -weglatingen in het onderhavige document.

Niet-contractueel document.

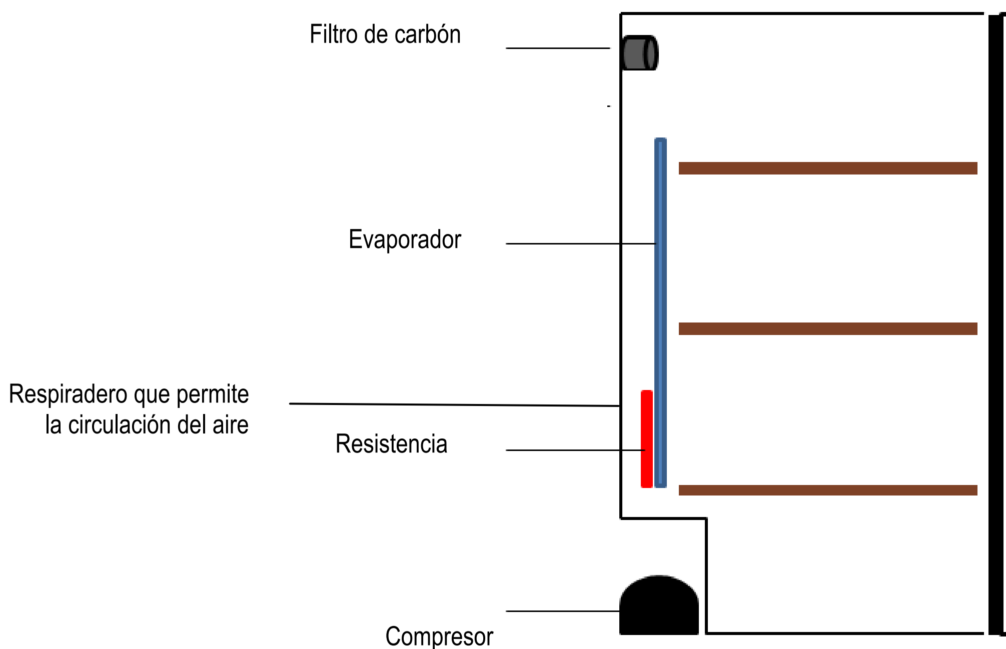
Antes de utilizar la vinoteca, lea y aplique todas las reglas de seguridad y uso del presente manual.

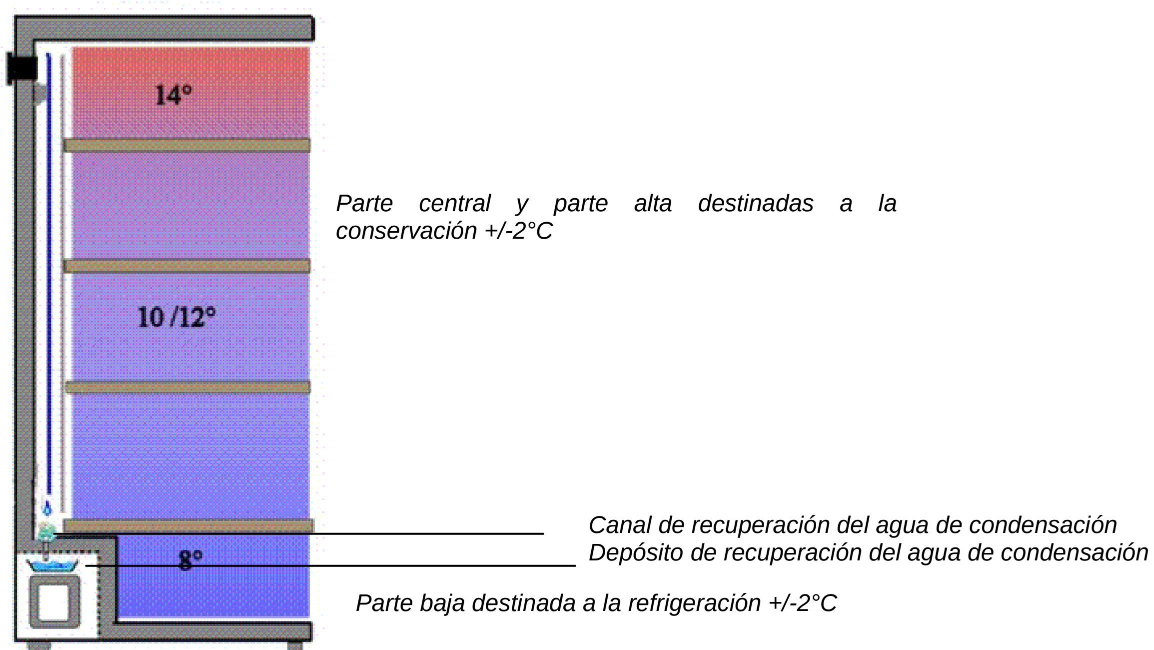
En primer lugar, le agradecemos la confianza que ha depositado en **CLIMADIFF** al adquirir este aparato que, estamos convencidos, cumplirá plenamente sus expectativas.

Este aparato le permitirá conservar las botellas y ponerlas a temperatura de servicio gracias a su/s compartimento/s multitemperaturas.

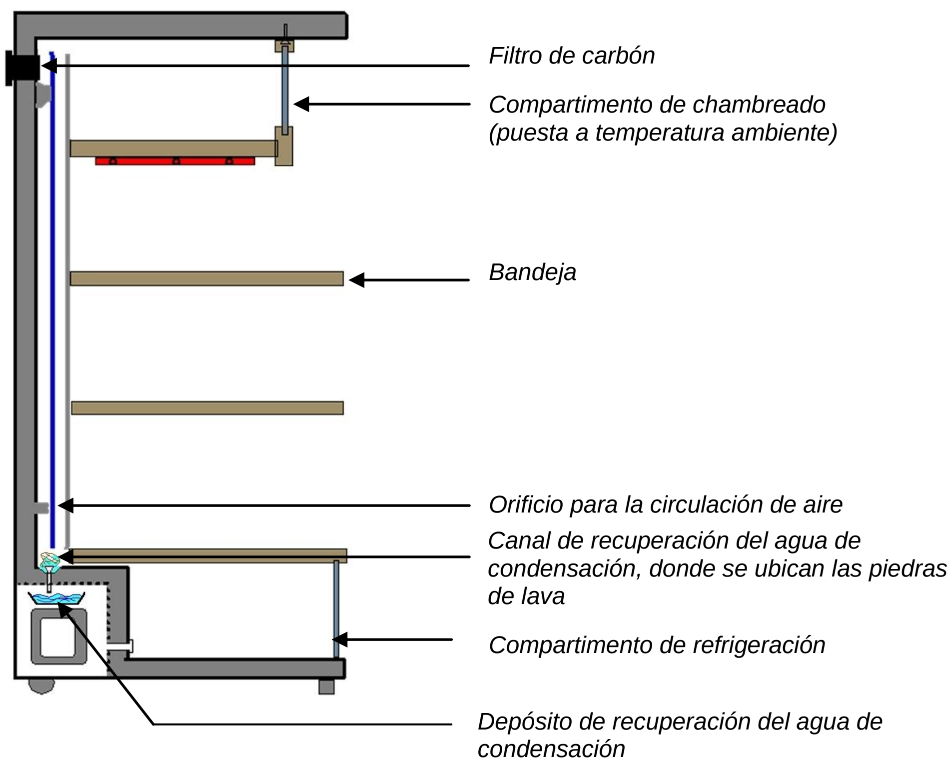
1° DESCRIPCIÓN DEL APARATO

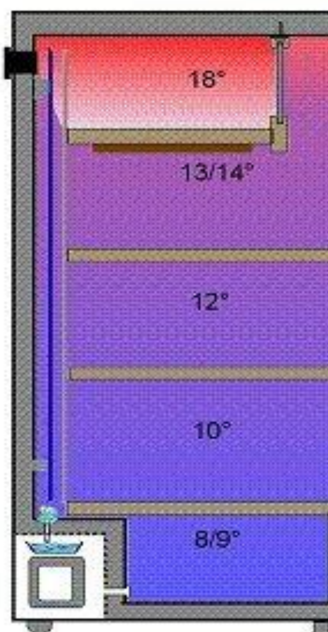
Vinoteca monocompartimental:





Vinoteca multicompartimental:





Parte alta, de 18° ± 2°, para chambrear (poner a temperatura ambiente) los vinos tintos

Parte central, de 14 a 10°, ideal para la conservación

Parte baja, de 8° ± 2°, para tener los blancos melosos y los champanes a temperatura de degustación

2° CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ejemplo de placa de características:

Climadiff

CLP204ZN		FKS500W		
Product no. 3742272	Serial no. 00000000		2011	SN
230V~ / 50Hz	0,3 A		10A	
W	W		18 W / W	
R600a 0,035 Kg		W	max. 2,7 MPa	
CO_2			min. 1 Mpa	
	CE			RoHS

La placa de características pegada en el interior o en la parte posterior del aparato (según el modelo) contiene toda la información específica de la vinoteca.

Le aconsejamos que anote el número de serie en este manual antes de la instalación, para consultarlo cuando lo necesite (intervención técnica, solicitud de asistencia…).

Una vez instalada y cargada la vinoteca, resulta más complicado acceder al número de serie.

ATENCIÓN: Sin esta información no podremos proporcionarle ninguna asistencia.

3° INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las indicaciones de este manual antes de poner en funcionamiento la vinoteca. Consérvelo cuidadosamente para consultarlo en el futuro en caso necesario.

De manera general, el mantenimiento del aparato debe llevarlo a cabo un profesional cualificado.

Este aparato está exclusivamente diseñado para un uso doméstico y para poner en temperatura vinos u otras bebidas si lo desea. No está diseñado para conservar alimentos.

Asegúrese de que el voltaje y la tensión de su instalación eléctrica corresponden correctamente a las indicaciones que figuran en la placa de características de la vinoteca, que debe conectarse a un sistema con puesta a tierra homologado. Las reparaciones o conexiones incorrectas implican riesgos. En caso de duda, encargue la revisión de su instalación eléctrica a un profesional.

Esta unidad debe estar correctamente conectada a una toma de tierra por su seguridad. No corte ni retire en ningún caso el hilo de tierra del cable que se incluye.

Por razones de seguridad, le recomendamos que no utilice alargadores.

Si su vinoteca está dañada (golpe importante) o ha sufrido un accidente (sobretensión debida a un rayo, inundación, incendio, etc.) puede resultar peligrosa. Desconecte la clavija del cable de alimentación y encargue la revisión del aparato a un profesional autorizado.

Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está deteriorado, no lo sustituya usted mismo. Diríjase al distribuidor, a un centro autorizado o a un técnico profesional.

Este aparato se debe colocar de manera que se pueda acceder a la toma de alimentación. No desplace el aparato una vez que esté lleno, ya que corre el riesgo de deformar irremediablemente el cuerpo del mismo. Las partes eléctricas no deben permanecer directamente accesibles.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice este aparato en exteriores.

En caso de que se derrame un líquido accidentalmente (*una botella rota, etc.)* sobre los elementos eléctricos (motor y otros), desconecte inmediatamente la clavija del cable de alimentación.

Para evitar cualquier riesgo de incendio, electrocución o lesión, no moje el cable, la toma o el aparato con agua ni ningún otro líquido. No manipule el aparato con las manos húmedas.

Mantenga el aparato alejado de cualquier fuente de calor y no lo exponga directamente a la luz del sol.

No deje que el cable cuelgue de una mesa ni entre en contacto con partes cortantes o calientes.

No tire del cable para desconectar la toma, sujete la clavija y tire de ella.

Asegúrese de que el lugar sobre el que vaya a colocar el aparato pueda soportar el peso del mismo una vez que esté cargado (1 botella de 75 cl equivale aproximadamente a 1,3 kg).
La vinoteca debe colocarse sobre una superficie plana. Si tiene que colocarla sobre una alfombra o moqueta, ponga un soporte debajo.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (especialmente niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, ni por personas sin experiencia ni conocimientos específicos, salvo que estén bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones previas sobre la utilización del aparato.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. Los aparatos abandonados siempre son peligrosos.

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza (desconecte la clavija del cable de alimentación o el cortacircuitos correspondiente en función del modelo).

No limpie el aparato con productos inflamables.

No almacene ni vaporice gases o líquidos inflamables cerca del aparato.

Antes de tirar su vinoteca en un lugar previsto para el reciclaje, retire la puerta y deje las bandejas en su lugar de manera que los niños tengan difícil acceder al interior.

En caso de que se incumplan las instrucciones de conexión o utilización, la responsabilidad de Climadiff no se vería comprometida por los daños que puedan derivarse.



R600a

Reglamento de seguridad



Advertencia: no utilice dispositivos mecánicos o cualquier otro medio distinto de los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de desescarche.



Advertencia: mantenga despejadas las aberturas de ventilación del recinto o del armazón del aparato.



No guarde en el aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables.



Advertencia: no dañe el circuito del refrigerante.



Las unidades de refrigeración que funcionen con isobutano (R600a) no deben colocarse en lugares donde haya fuentes de ignición (ej.: contactos eléctricos no estancos) o donde se pueda acumular refrigerante en caso de que se produzca una fuga. El tipo de refrigerante está indicado en la placa de características del armario.



Advertencia: No utilice dispositivos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato a menos que estén recomendados por el fabricante.

Este aparato cumple las exigencias de las siguientes directivas europeas:

2006/95/CE relativa a la seguridad eléctrica
2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética



4° INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar la vinoteca

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Antes de conectar la vinoteca a la toma eléctrica, déjela en posición vertical durante 24 horas. Esta medida reduce la posibilidad de que el circuito frigorífico funcione incorrectamente debido al transporte.
- Limpie el interior con un paño suave y agua tibia.

Utilización de la vinoteca:

La vinoteca se debe colocar en un lugar cuya temperatura ambiente esté comprendida entre + 16 y + 32° Celsius. Si la vinoteca está equipada con el sistema de invierno, el intervalo de temperaturas será de 0° a 32°C.

Instalación de la vinoteca

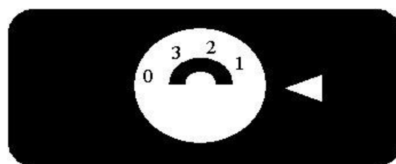
- Esta vinoteca ha sido diseñada para ser instalada de forma independiente y espaciada.
- Coloque la vinoteca en un lugar suficientemente resistente para soportar el peso con carga plena.
- Para sacar el mayor partido de la vinoteca, con el mínimo consumo de energía, no la coloque cerca de una fuente de calor (calefacción, cocina, etc.), no la exponga directamente a la luz del sol ni la coloque en un lugar demasiado frío.
- Conecte la vinoteca a una toma única, dejando un espacio de 10 cm entre la parte posterior de la vinoteca y la pared. Cálcela correctamente y ajuste la horizontalidad de la vinoteca elevando ligeramente las dos patas delanteras (se aconseja utilizar un nivel de burbujas). Esto evitará cualquier movimiento debido a la inestabilidad, que generaría ruidos y vibraciones, y garantizará la perfecta hermeticidad de la puerta.

Regulado del termostato

¡Atención! Todas las temperaturas indicadas en este manual son temperaturas registradas en el vino, en la botella.
Consejo: introduzca un termómetro sumergible en una botella de cristal transparente llena de agua y coloque la botella en el centro de la vinoteca. Espere al menos 24 horas para comprobar la temperatura. A continuación, ajuste el termostato en función del valor obtenido y el que desee obtener.

Posición 3:
Temperatura más fría en la vinoteca

Posición 0:
Parada del termostato



Posición 1:
Temperatura más elevada en la vinoteca

El termostato de la vinoteca únicamente actúa para producir aire frío. Si la vinoteca está equipada con el sistema de invierno y va a ubicarse en un lugar sin calefacción, no tendrá que preocuparse por este aspecto ya que el circuito caliente viene regulado de fábrica.

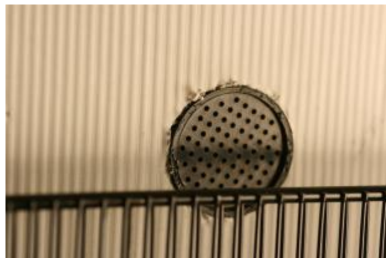
La posición 2 del termostato (para una ubicación con una temperatura de 25°C) corresponde generalmente a una temperatura media de aproximadamente +12°C +/-2°C en el líquido de una botella situada en la parte central de la vinoteca.

5° EQUIPOS

Sistema de ventilación: Filtro de carbón

¡AIRE PURO renovado y filtrado de constantemente!
La vinoteca Climadiff está equipada con un sistema de renovación constante del aire en el que la filtración se realiza mediante un filtro de carbón.
Se trata de una pieza redonda de plástico negro de 5 cm de diámetro situada en la parte superior izquierda de la parte posterior de la vinoteca. Se debe cambiar cada año y se puede comprar en nuestro sitio web www.climadiff.com, en la sección de accesorios.
Para retirarla, presiónela desde el exterior hacia el interior sin dudar en forzarla un poco para separarla del aislante. Acabará retirándola pasando la mano por detrás del embellecedor del evaporador.
El orificio visible en la parte posterior inferior es normal y crea una depresión que garantiza la circulación interna del aire.







Sentido para retirar el filtro | Vista de la parte posterior de la vinoteca | Vista del interior

Sistema antivibraciones:

Al vino no le gusta que le molesten. Las vibraciones le perjudican especialmente.
Por esta razón el compresor de la vinoteca está montado en dos amortiguadores especiales denominados Silent-blocks.
Del mismo modo, la cuba interior está aislada del armazón por una gruesa capa de espuma de poliuretano, que tiene la peculiaridad de absorber también las vibraciones.
Según el modelo, las bandejas son de madera maciza y absorben mejor las vibraciones que el metal.
En algunos modelos los soportes de las bandejas están equipados además con unos cojinetes de goma.
Así las botellas gozan de una auténtica paz.

Sistema de humidificación: piedras de lava

La humedad fluctúa en torno al 55% (±10), que es el intervalo de humedad medio aconsejado para que el tapón de las botellas permanezca lo suficientemente húmedo para conservar su flexibilidad y elasticidad, que lo hacen hermético a los líquidos y permite que los vinos respiren.

Las piedras de lava sirven para regular la humedad en el interior de la vinoteca. Se deben humedecer y colocar en el canal de recuperación del agua de condensación, situado por encima del compresor y bajo el evaporador. No se debe obstruir el orificio de evacuación del agua situado en el centro del canal.
Para orientar mejor el agua hacia el canal, se aconseja elevar ligeramente las patas delanteras de la vinoteca manteniendo su horizontalidad.



Sistema de invierno (opcional según el modelo):

El kit de invierno es un sistema antiheladas que permite que la vinoteca funcione en un entorno con una temperatura comprendida entre 0 y 32°C. Una sonda situada en el exterior del aparato activa una resistencia eléctrica de baja potencia cuando la temperatura ambiente de la ubicación se acerca a los 10°C +/-2°C para vinoteca monocompartimental y 8°C +/-2°C para vinoteca multicompartimental. La resistencia es de baja potencia para evitar un aumento brusco de la temperatura del vino y evitar así los choques térmicos, perjudiciales para la conservación del vino. El kit está diseñado para aumentar la temperatura interna de la vinoteca antes de que se produzca un intercambio térmico con las botellas.

¡ATENCIÓN! El funcionamiento del kit de invierno borra momentáneamente el escalonamiento de temperaturas en la vinoteca.

IMPORTANTE: si la temperatura ambiente del la ubicación de la vinoteca es del orden de 12° C (±2°), no se constatará ninguna producción de aire frío ni caliente. El aparato permanecerá en ese caso totalmente en silencio, siendo esto completamente normal. ¡No debe considerarse una avería!

Sistema antiultravioleta:

La luz acelera el envejecimiento del vino. En nuestras vinotecas de puerta compacta, los vinos están protegidos de forma natural, siempre que no se abra la puerta con demasiada frecuencia. Los modelos de puerta de cristal son objeto de un tratamiento antiultravioleta que filtra los dañinos rayos ultravioleta; por tanto sus vinos están protegidos.

Desescarche:

Su aparato está equipado con un ciclo automático de desescarche. Durante la parada del ciclo de refrigeración, las superficies refrigeradas del aparato se desescarchan automáticamente. El agua de desescarche así recuperada es evacuada hacia un depósito de evaporación que se encuentra en la parte posterior del aparato, cerca del compresor. El calor que produce el compresor permite la evaporación del agua condensada que queda en el depósito.

Cerradura

Si la vinoteca está equipada con una cerradura, encontrará las llaves en la bolsita que contiene el manual. Para abrir la vinoteca, debe girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

Iluminación

Algunos modelos cuentan con una puerta equipada de un ojo de buey de cristal-espejo. Un detector de movimiento por infrarrojos permitirá iluminar el interior del armario gracias a unos LEDS. La iluminación se detiene automáticamente al cabo de unos 30 segundos.

Inversión de la puerta (según el modelo)

Nuestras vinotecas se suministran con un sentido de apertura de puerta de izquierda a derecha. Si desea invertir el sentido de apertura:

- Retire el embellecedor de la bisagra superior
- Desatornille la placa de fijación
- Retire la puerta
- Invierta la empuñadura
- Desatornille el pivote inferior y atorníllelo en el ángulo opuesto
- Vuelva a colocar la puerta
- Vuelva a atornillar la placa de fijación superior en el ángulo opuesto
- Vuelva a colocar el embellecedor de la bisagra
- Vuelva a tapar los orificios con los embellecedores.

IMPORTANTE: EL REGULADO DE LAS PATAS, LA PUERTA O LA INVERSIÓN DE LA PUERTA NO ENTRAN DENTRO DE LA GARANTÍA Y LE SERÁN FACTURADOS POR SU DISTRIBUIDOR.

Bandejas

A cada vinoteca su tipo de bandeja.

No existe un esquema de colocación ideal. Una colección de botellas de vino es rica cuando es variada. Le corresponde a usted organizar las botellas en la vinoteca, en función de su colección.

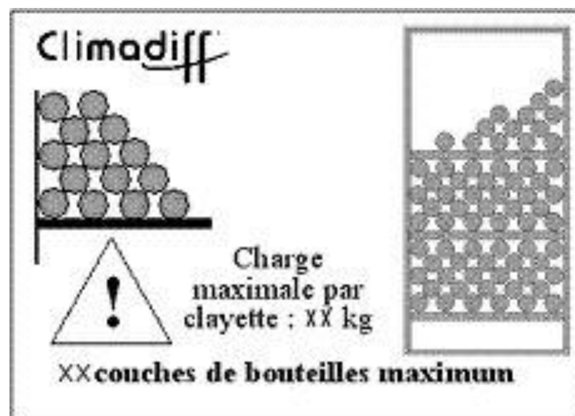
Podrá obtener bandejas adicionales de pago y por encargo a través de su distribuidor o el servicio posventa o visitando nuestro sitio web, www.climadiff.com

Un consejo: Para evitar el deterioro de la junta de la puerta, asegúrese de que la puerta esté bien abierta antes de retirar las bandejas para colocar o retirar las botellas.



Respeto de las cargas máximas:

Respete las cargas máximas, que aparecen en una etiqueta colocada en la vinoteca (similar a la siguiente).



Mayor seguridad:

Puesto que esta gama de aparatos está diseñada para el almacenamiento de productos de valor, nos hemos preocupado por seleccionar componentes de calidad y diseñar unas técnicas de fabricación adecuadas para garantizar la seguridad de funcionamiento.

6° CARGA

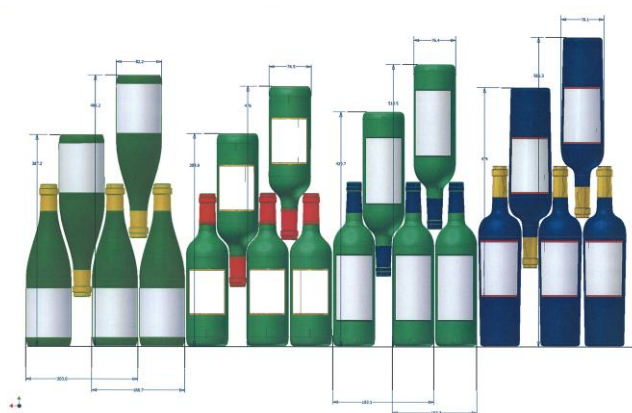
Las cantidades máximas de carga se proporcionan a título indicativo, no son obligatorias, y permiten (al igual que la capacidad de los frigoríficos indicada en litros) tener una estimación rápida del tamaño del aparato.
Estas cantidades corresponden a unas pruebas realizadas con una botella estándar: la botella tipo «bordelesa tradición de 75 cl».

Cómo llenar y mantener la vinoteca:

La vinoteca se entrega con una o varias bandejas, de metal o madera.

Comience cargando la parte inferior de la vinoteca. Después comience a apilar las botellas: con el fondo orientado hacia la parte posterior en la fila del fondo y al revés en la primera fila. Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y la forma de las botellas. Respete la carga máxima por bandeja (consulte las indicaciones relativas a la carga en el interior de la vinoteca). No sobrepase la capacidad máxima prevista (no tape el filtro de carbón).
Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y la forma de las botellas.
En realidad, se podrían guardar, en un caso extremo, más botellas en apilado monotipo y sin bandejas, pero una "vinoteca variada" se compone de una gran variedad de botellas y el aspecto "práctico" de la gestión diaria de la vinoteca limita su carga. Por tanto, probablemente usted ponga algo menos que la cantidad máxima indicada.

Tipos de botellas:



Aquí tenemos 4 tipos de botellas de 75 cl, borgoñonas y bordelesas, de dimensiones diferentes.

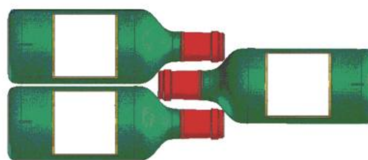
Existen otros tipos de varios tamaños y formas.

Puede observar las diferencias de colocación según la altura de las botellas, el diámetro y la manera de cruzarlas.

A título de ejemplo, si cargamos una vinoteca exclusivamente con botellas de tipo Borgoña, observaremos que el número de botellas será un 30% inferior al calculado con botellas de tipo Burdeos.

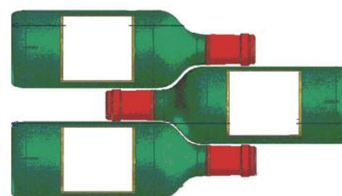
Tipos de cruzamiento:

Cuello con cuello:



¡Fíjese en la diferencia de profundidad!

Cuello entre cuerpos:



7° MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato (operación que se debe realizar regularmente), desconéctelo retirando el cable de alimentación de la toma de corriente o desconectando el fusible del que dependa.

Antes de la primera utilización y de forma regular, aconsejamos que limpie el interior y el exterior del aparato (cara delantera, laterales y parte superior) con una mezcla de agua tibia y un detergente suave. Aclare con agua limpia y deje que se seque completamente antes de volver a conectarlo. No utilice disolventes ni agentes abrasivos.

Lave el plástico que protege las bandejas de acero con una solución de detergente suave y séquelas a continuación con un paño seco y suave. Las bandejas de madera no requieren un mantenimiento especial.
Al encender el aparato por primera vez, pueden producirse olores residuales. En ese caso, ponga a funcionar el aparato en vacío durante unas horas a la temperatura más fría. El frío eliminará estos posibles olores.

8° ALMACENAMIENTO DE LA VINOTECA

Si no va a utilizar la vinoteca durante un período corto, deje el panel de control con los ajustes habituales.

En caso de parada prologada:

- Retire las botellas del aparato
- Desconecte el aparato de la toma de corriente
- Limpie concienzudamente el interior y el exterior del aparato
- Deje la puerta abierta para evitar la formación de condensaciones, olores y moho

9° ¿QUÉ HACER SI SE PRODUCE UN CORTE DE ELECTRICIDAD?

La mayoría de los cortes de electricidad se resuelven en poco tiempo. Un corte de 1 o 2 horas no afectará a la temperatura de la vinoteca. Para proteger los vinos durante los cortes de corriente, abra la puerta lo menos posible. En caso de cortes más prologados, adopte las medidas necesarias para proteger los vinos.

- Si el aparato está desconectado, apagado o se ha producido un corte de electricidad, debe esperar de 3 a 5 minutos antes de volver a encenderlo. Si intenta encenderlo antes de ese tiempo, el compresor únicamente se pondrá a funcionar al cabo de 3/5 minutos (si la temperatura lo requiere).
- Al encender el aparato por primera vez tras una parada prolongada, en el momento del encendido es posible que las temperaturas seleccionadas no se correspondan con las que se muestran. Esto es normal. Se debe esperar unas horas para que éstas recuperen la estabilidad.

10° SI TIENE QUE DESPLAZAR LA VINOTECA

Desconecte la vinoteca antes de realizar cualquier operación.
Retire todas las botellas de la vinoteca y fije los elementos móviles.
Para evitar el deterioro de los tornillos de ajuste de las patas, enrósquelos hasta el fondo.
Desplace el aparato preferentemente en posición vertical o **consulte en las inscripciones que figuran en el embalaje de qué lado se puede tumbar el aparato.**

11° EN CASO DE AVERÍA

A pesar de todo el cuidado que ponemos en la fabricación de nuestros productos, las averías no se pueden descartar completamente. Antes de ponerse en contacto con el servicio posventa de su distribuidor, compruebe que:

- la toma de corriente está conectada,
- no se ha producido un corte de electricidad,
- la avería no tenga su origen en alguna de las situaciones descritas en el cuadro que figura al final de este manual.

IMPORTANTE:

Si el cable de alimentación que se incluye está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante o por un servicio autorizado por la marca o por el distribuidor. En cualquier caso y para evitar cualquier riesgo de lesión, el cable lo debe sustituir personal cualificado.

SI ESTAS REVISIONES NO DAN RESULTADO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSVENTA DE SU DISTRIBUIDOR.

¡ATENCIÓN!

¡Desconecte la toma mural antes de realizar cualquier operación de limpieza o reparación!

12° PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Usted mismo puede resolver muchos problemas sencillos de la vinoteca sin recurrir al servicio posventa. Consulte las siguientes sugerencias:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La vinoteca no se pone en marcha.	La toma de corriente no está conectada. Si la vinoteca está en un lugar sin calefacción, consulte el párrafo relativo al kit de invierno. Ha saltado el fusible de la instalación eléctrica.
La vinoteca no enfría lo suficiente.	La posición del termostato está en un grado de frío insuficiente: vuelva a ajustar su posición La temperatura externa está fuera del margen de temperatura de uso de la vinoteca. La vinoteca se abre con demasiada frecuencia. La puerta no se ha cerrado correctamente. La junta de la puerta no es estanca.
La vinoteca enfría demasiado.	El termostato está puesto en un grado de frío demasiado alto: vuelva a ajustar su posición
La tasa de humedad es demasiado alta. **Las etiquetas se despegan.**	La humedad se regula por el principio de la termodinámica. En períodos de refrigeración, se forma escarcha (el aire frío reseca el aire) y la tasa de humedad se reduce al 40%. En períodos de calentamiento, la escarcha se funde y la tasa puede alcanzar el 70%. Realizando la media de los dos valores, obtenemos un 55% de tasa de humedad. Se debe tener en cuenta el valor medio en base a varios ciclos y no sólo un registro puntual. Para disminuir la humedad en la vinoteca, existen tres posibilidades : - Sustituya los filtros de carbón. - Seque las piedras de lava. - Baje ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
La tasa de humedad es demasiado baja.	La humedad se regula por el principio de la termodinámica. En períodos de refrigeración, se forma escarcha (el aire frío reseca el aire) y la tasa de humedad se reduce al 40%. En períodos de calentamiento, la escarcha se funde y la tasa puede alcanzar el 70%. Realizando la media de los dos valores, obtenemos un 55% de tasa de humedad. Se debe tener en cuenta el valor medio en base a varios ciclos y no sólo un registro puntual. Para aumentar la tasa de humedad en la vinoteca, existen tres posibilidades: - Coloque un recipiente con agua en la parte superior de la vinoteca. - Humedezca las piedras de lava. - Aumente ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
La temperatura de la vinoteca oscila.	9. La temperatura que realmente se debe tener en cuenta es la temperatura del interior de la botella. Las variaciones instantáneas que puede constatar

	corresponden a los ciclos de funcionamiento del compresor. La temperatura media adecuada que garantiza a los vinos las mejores condiciones de desarrollo se obtiene gracias a este principio de variaciones ligeras y repetidas en el aire de la vinoteca. 10. Si la temperatura constatada en la vinoteca es diferente a la constatada habitualmente, y no varía en un período prolongado (durante varias horas y sin encontrarse en un lugar sin calefacción cuya temperatura esté entre 10 y 12 °C), póngase en contacto con el servicio posventa de su distribuidor.
El compresor de la vinoteca funciona sin parar.	Si no se constata ninguna producción de frío, póngase en contacto con el servicio posventa.
Vibraciones.	Controle y compruebe que la vinoteca está correctamente nivelada y que todas las patas se apoyan en el suelo.
La vinoteca hace mucho ruido.	9. El compresor es ruidoso: compruebe que está bien fijado sobre las gomas ("silent-blocks") y que no está en contacto con otros elementos. 10. Se oyen pequeños chasquidos: proceden de la circulación del gas en los tubos y corresponden a un funcionamiento normal de la vinoteca.
Hay malos olores dentro de la vinoteca.	9. Limpie la vinoteca y ventílela durante unos días. 10. Proceda a la sustitución de los filtros de carbón.
Las bandejas se comban bajo la carga.	Compruebe que no ha superado la capacidad máxima de carga y que las bandejas están colocadas correctamente.
Hay agua en el fondo de la vinoteca.	No es perjudicial para el vino, se trata de un fenómeno normal durante los primeros días de utilización. 13. Asegúrese de que las dos patas delanteras están ligeramente elevadas. 14. Asegúrese de que las piedras de lava no obstruyen el orificio de evacuación del agua de condensación. 15. Asegúrese de que el tubo de evacuación del agua de condensación no está obstruido.
La puerta no cierra correctamente.	La vinoteca no está correctamente nivelada. La junta de la puerta está sucia o estropeada. Las bandejas no están colocadas correctamente. Parte del contenido impide que la puerta se cierre correctamente.

13° INFORMACIÓN ÚTIL

Ejemplos de temperaturas de servicio: **(a tener en cuenta en las degustaciones para no perderse la riqueza de los aromas de los vinos).**

Las opiniones varían, al igual que la temperatura ambiente, pero muchos coinciden en lo siguiente:

Grandes vinos de Burdeos – Tintos	***16 – 17℃***
Grandes vinos de Borgoña – Tintos	***15 – 16℃***
"Grands crûs" de vinos blancos secos	***14 – 16℃***
Tintos ligeros, afrutados, jóvenes	***11 – 12℃***
Rosados de Provenza, vinos jóvenes	***10 – 12℃***
Blancos secos y vinos tintos de la tierra	***10 – 12℃***
Vinos blancos de la tierra	***8 – 10℃***
Champanes	***7 – 8°C***
Vinos licorosos	***6°C***

Tabla de desarrollo en años:

DENOMINACIÓN	Blanco Rosado	Tinto
Alsacia	1 - 4	
Grandes vinos de Alsacia	8 - 12	
Beaujolais (crus)		1 - 4
Beaujolais joven		1 - 2
Bergerac	2 - 3	3 - 4
Burdeos	2 - 3	3 - 4
Borgoña	5	7
Cahors		5 - 10
Côtes de Provence	1 - 2	2 - 5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8 - 15
Grandes vinos de Borgoña	8 - 10	10 -15
Grandes vinos de Burdeos	8 -10	10 - 15
Jurançon suaves, licorosos	6 -10	
Jurançon seco	2 - 4	
Languedoc	1 - 2	2 - 4
Loira	5 - 10	5 - 12
Loira suaves licorosos	10 - 15	
Mâcon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Saboya	1 - 2	2 - 4
Valle del Ródano	2	4 - 8
Vino amarillo	20	

Cómo gestionar su colección:

¡El registro de la vinoteca (el original, una innovación de Climadiff) le ayudará en esto!

REGISTRO DE VINOTECA o tabla de vinos clasificados (según el modelo y salvo que la puerta sea de cristal). La contrapuerta de la vinoteca ha sido especialmente diseñada para poder anotar con tiza información sobre el registro de la vinoteca y las características de su colección o para colocar la lista de los vinos clasificados.
Utilice sólo tiza para escribir en el registro de la vinoteca.

Para limitar la manipulación de los vinos, coloque en el fondo los vinos destinados a permanecer durante un período largo en la vinoteca.

Para borrar, utilice un paño o una esponja ligeramente humedecida. Nunca utilice detergentes ni sustancias abrasivas.

14° MEDIO AMBIENTE

Este producto cumple la Directiva DEEE 2002/96/CE.

El símbolo del contenedor de basura tachado que figura en el aparato indica que, al final de su vida útil, este producto deberá tratarse de forma separada de los demás residuos domésticos.

Por tanto se deberá trasladar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y/o electrónicos, o si adquiere un aparato equivalente, al distribuidor del aparato nuevo.
El usuario es responsable de trasladar el aparato, al final de su vida útil, al centro de recogida apropiado. Una recogida selectiva y adecuada, con el fin de que el aparato sea reciclado, tratado y eliminado de forma respetuosa con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda donde adquirió el aparato.

15° ADVERTENCIA

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos la posibilidad de modificar las características técnicas sin aviso previo.

Las garantías de los productos de la marca CLIMADIFF son proporcionadas de forma exclusiva por una serie de distribuidores que nosotros seleccionamos. Ningún elemento del presente manual podrá interpretarse como una garantía adicional.

CLIMADIFF no asume ninguna responsabilidad por los errores u omisiones técnicas y de redacción en el presente manual.

Documento no contractual.

CLIMADIFF S.A.
Les Docks – Atrium 10.5
BP 56224 – 13567 MARSEILLE cedex 2
Tél. + 33 (0)4.91.91.73.14 – Fax + 33 (0)4.91.91.35.36
www.climadiff.com – info@climadiff.com